

RESTAURANT KAVALIERSBAU

Liebe Gäste,

im Restaurant Kavaliersbau erwartet Sie ein entspanntes Ambiente. Küchenchef Michael Liebetruth kreiert eine abwechslungsreiche und frische Küche in lockerer Atmosphäre. Regionale und saisonale Produkte bilden die Basis der kreativen und authentischen Küche.

Eine große Auswahl hochwertiger Weine.

Ein monumentaler Kamin, wie man ihn einst in Schlossküchen vorfand. Dazu ruhige helle Farben, reizvoll ergänzt durch Akzente von Kupfer und Eisen.

Sollten Sie eine allergene Speisekarte benötigen, sprechen Sie uns gerne an.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Restaurant Kavaliersbau und einen schönen Aufenthalt auf Schloss Kranichstein.

Michael Liebetruth
Küchenchef

Szilard Wilhelm
Restaurantleitung

Zu Beginn | starters

Feldsalat

Kartoffel-Speck-Dressing

lamb's lettuce | potato and bacon dressing

€ 14

Maronencremesuppe | Gänse Wan Tan

chestnut cream soup | goose wan tan

€ 14

Weißer Tomatensuppe (vegan)

white tomato soup (vegan)

€ 16

Hirschschinken | Focaccia | Wildkräuter

venison ham | focaccia | wild herbs

€ 21

Lachs aus der Rotkohlbeize | Honig-Fenchelsalat

salmon from the red cabbage pickle | honey - fennel salad

€ 23

Zwischengang | intermediate course

Tagliolini | Wintertrüffel (vegan)

tagliolini | winter truffles (vegan)

Zwischengang
intermediate course

€ 19

Hauptgang
main course

€ 25

Gänsestopfleber Terrine | Brioche | Portwein-Schalotten

foie gras terrine | brioche | port-shallots

€ 21

Sous Vide Pulpo | Passe Pierre | Sepia-Risotto

sous vide pulpo | passe pierre | sepia risotto

€ 24

Hauptsache | main courses

Iberico-Backen
Parmesankuchen | Speck-Rosenkohl
Iberico-cheeks
parmesan cake | bacon-brussels sprouts
€ 38

Kalbsfilet | Ringelbeete Gratin | Sauce Bernaise
Veal filet | marigolds gratin | Bernaise sauce
€ 45

Zweierlei von der Gans
Apfelrotkohl | Kartoffel-Maronenterrine
two kinds of goose
apple red cabbage | potato and chestnut terrine
€ 34

Skreifilet
Belugalinsen | Schwarzwurzel
Norwegian cod filet
beluga lentils | black salsify
€ 34

Rosa Lammrücken
Schwarze Knoblauchkruste - Tomaten-Risoni
pink rack of lamb
black garlic crust - tomato risoni
€ 32

Rotkohlzigarre
Hokkaidopürree | vegane Jus
red cabbage cigar
hokkaido puree | vegan jus
€ 28

Dessert | dessert

Maronen Panna Cotta | Rumbeeren

chestnut panna cotta | rum berries

€ 14

Spekulatius Espuma | Biskuit | Ganache

speculoos espuma | sponge cake | Ganache

€ 15

Kaiserschmarren - Bratapfelsorbet (vegan)

Kaiserschmarrn - fried apple sorbet (vegan)

€ 13

Tagessorbet

sorbet of the day

€ 5

Apéritif

Italicus Spritz

(Bergamottenlikör, Prosecco, Maracujasaft)

€ 12,50

Digestif

Anabull

Vodka, Ananassaft, Red Bull

€ 11,50