

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

Wintersalat

Belper Knolle | Gepickelter Blumenkohl
winter salad | belp ball | pickled cauliflower

€ 14

Pastinaken Cremesuppe (vegan)

parsnip cream soup (vegan)

€ 15

Rinderkraftbrühe | Eierstich | Wurzelgemüse

beef broth | egg garnish | root vegetables

€ 16

Thunfisch Tatar | Rotkohl Kimchi | Avocadocreme

tuna tartare | red cabbage kimchi | avocado cream

€ 23

Carpaccio von bunter Beete

Wildkräuter | Pinienkerne | Wasabi Espuma

beetroot carpaccio

wild herbs | pine nuts | wasabi espuma

€ 19

Zwischengang | intermediate course

Tagliolini | Wintertrüffel (vegan)

tagliolini | winter truffles (vegan)

Zwischengang
intermediate course

€ 19

Hauptgang
main course

€ 25

Gefüllte Brust vom Stubenküken | Apfelrisotto | Eingelegte Perlzwiebeln

stuffed breast of poussin | apple risotto | pickled pearl onions

€ 21

Tomaten Gnocchi | Eingelegte Birne | Roquefort | Walnuss

tomato gnocchi | pickled pear | roquefort | walnut

€ 18

Hauptsache | main courses

Rinderfilet
Stopfleber | Kartoffel-Trüffel-Tatin
fillet of beef
foie gras | potato and truffle tatin
€ 48

Pilztexturen (vegan)
mushroom textures (vegan)
€ 29

Krosser Lachs
Cremige Limettenpolenta | Tempura Gemüse
crispy salmon
creamy lime polenta | tempura vegetables
€ 32

Lammragout
Parmesan Krapfen | Bohnen Cassoulet
lamb ragout
parmesan fritters | bean cassoulet
€ 39

Kalbskotelett
Kartoffel-Olivenstampf | Artischockengemüse
veal chop
potato and olive mash | artichoke vegetables
€ 41

Dessert | dessert

Kürbis Schokoladenkuchlein
Glühwein Espuma | Kandierte Orangenschale
pumpkin chocolate cake
mulled wine espuma | candied orange peel

€ 14

Nuss-Schokoschnitte | CO2 Beeren (vegan)
nut and chocolate slice | CO2 berries (vegan)

€ 14

Steinklee Panna Cotta | Sanddorn Sorbet
sweet clover panna cotta | buckthorn sorbet

€ 14

Tagessorbet
sorbet of the day

€ 5

Apéritif

Savoia Spritz
(Marsala Wein, Sekt, Soda)

€ 11,50

Digestif

Weingut Kracher
Auslese Cuvée 0,1 l

€ 9,80