

Herzlich Willkommen im Mathilde Restaurant für Gaumenfreuden!

Leider haben wir Mathilde, vor vielen hundert Jahren die gute Seele der Schlossküche, nie kennenlernen dürfen. Wir sind uns aber sicher, dass ihr das neue Design in unserem ihr gewidmeten Restaurant sehr gut gefallen hätte: weiß und elegant, zugleich aber heimelig, freundlich und komfortabel. Mit Sicherheit würde ihr auch unsere neue Speise- und Getränkekarte gefallen – mit den vielen neuinterpretierten regionalen Köstlichkeiten, den Gaumenfreuden aus aller Welt und den sorgsam ausgesuchten Weinen. Auch dass alles bezahlbar ist, frisch zubereitet und von freundlichem Servicepersonal liebevoll aufgetragen wird, dürfte bestimmt in Ihrem Sinne sein.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt!

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unseren Service!
Laut Allergenverordnung vom 13.12.2014 kann unsere Allergen und Zusatzstoffe Dokumentationsmappe eingesehen werden.

Vorspeisen

Carpaccio vom gekräuterten Hirschrücken
mit mariniertem Sellerie und frischen Clementinen

14,50 €

Strudel von gebratener Blutwurst auf sautiertem Wirsing
dazu Tomaten Coulis und Kartoffelschaum

12,50 €

Chili von der Riesengarnele mit schwarzen Kalamata Oliven
dazu Paprika, rote Bohnen und Koriander

13,80 €

Vitello Tonnato mal anders:
Sashimi Thunfisch, Sous vide gegarter Kalbsrücken
mit Espuma und knusprigen Kapern

15,90 €



Suppen

Geschäumtes Karotten-Kokos-Ingwer Süppchen
mit geräucherter Barbarie Entenbrust

8,50 €

Essenz vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse
und Tranchen von der Kräuterroulade

7,90 €

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit gebratenem Kalbsbries

8,50 €



Hauptgerichte - Fleisch

Rinderfilet im Fond pochiert
auf sautiertem Wurzelgemüse mit Petersilienschaum
und hausgemachtem Kartoffel Soufflé

28,50 €

Kalbsrückensteak unter der Macadamia Kruste
auf Kräuter Risotto
dazu Feldsalat in Sesam Vinaigrette

25,90 €

Barbarie Entenbrust auf gebratener Schwarzwurzel
mit Gnocchi di Patate und Trüffeljus

23,90 €



Hauptgerichte - Fisch - Vegetarisch

Skreifilet/Winterkabeljau
auf Petersilienwurzel Gemüse mit Triangolini von roter Bete
und frischem Meerrettichschaum

26,90 €

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Muschel-Safran Ragout
mit hausgemachten Spinat Gnocchi

25,50 €

Würziger Rucola-Parmesanknödel
auf Gemüseragout in Rahm

18,50 €



Dessert

Warmer Scheiterhaufen vom Apfel mit Cremeeis von der Tonkabohne
und Himbeer-Grenadine-Gelee

8,90 €

Hausgemachtes Pralineneis Parfait
mit glasierten Birnen und Mandelschaum

8,50 €

Bourbon Vanille Risotto mit marinierter Ananas
und hausgemachtem Basilikum Sorbet

8,50 €

