

## 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 kommod. 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!

### Unser Frühlings Menü

Cremesüppchen von frischem Bärlauch  
mit gebratenen Garnelen

Spanisches Goldbrassenfilet auf mediterranem Gemüse,  
dazu Kräuter-Gnocchi und Petersilienschaum

Orangen-Grieß-Mousse mit warmem Kompott von Pfeffer-Kirschen,  
dazu und Karamell-Mandeleis

39,50 €

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit**



## Vorspeisen

Feldsalat in Cidre-Dressing  
mit Duo von gebratener Jakobsmuschel und Riesengarnele  
13,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico-Vinaigrette,  
kleinem Salat und geschabtem Parmesan  
12,50 €

Variation von italienischen Leckereien  
Steinpilz und Trüffelsalami, eingelegtem Gemüse,  
Scarmorza und Rucolasalat  
13,80 €



## Suppen

Essenz von dem Tafelspitz mit Frühlingsgemüse  
und Einlage von Grießklößchen  
7,50 €

Cremesüppchen von frischem Bärlauch  
mit gebratenen Garnelen  
7,50 €



### Hauptgerichte - Fleisch

Kalbsfilet unter einer der Shii Take Pilz Kruste,  
auf frischem Frühlingsgemüse, hausgemachte Spinat-Sesam Nudel  
und Trüffelschaum  
26,50 €

\*\*\* Eine Spezialität unseres Hauses \*\*\*  
Argentinisches Entrecote ca.300 g  
dazu gebratene Kartoffeln, Kräuterschmand  
und Cesar Salad  
28,50 €

Lammrücken auf Artischocken-Tomaten Gemüse,  
mit gebratenen Kartoffelplätzchen und Estragonjus  
25,50 €



### Hauptgerichte - Fisch - Vegetarisch

Gebratenes Seeteufelfilet im Pancetta Mantel  
auf Bärlauchrisotto mit sautierten Cocktailtomaten  
25,80 €

Spanisches Goldbrassenfilet auf mediterranem Gemüse,  
dazu Kräuter-Gnocchi und Petersilienschaum  
22,80 €

Frische Ravioli gefüllt mit Spargel und Rucola  
mit Brunnenkresseschaum und sautiertem grünen Spargel  
15,80 €



**Dessert**

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,  
dazu Cassis-Feigen und Mandarinen-Sorbet  
7,50 €

Orangen-Grieß-Mousse mit warmem Kompott von Pfeffer-Kirschen,  
dazu und Karamell-Mandeleis  
7,50 €

