

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Restaurant Schloss Ettersburg serviert lokale und internationale Küche mit Liebe. Auf unserer Speisekarte finden Sie traditionelle sowie regionale Delikatessen, die mit einem modernen Twist zubereitet werden. Mit unseren sympathischen Mitarbeitern werden die Stunden in unserem Restaurant zum unvergesslichen Erlebnis.

Aperitif

Crémant	de Limoux Grand Cuveé	0,75 l	39,00 EUR
Frankreich	brut	0,1l	6,50 EUR

Crémant	de Limoux Grand Cuveé	0,75 l	39,00 EUR
Frankreich	rosé	0,1l	6,50 EUR

Bellini			9,00 EUR
Pirsichpüree / Peach Bitters / Prosecco			

Aperol Spritz			7,90 EUR
Aperol / Orange / Mineralwasser / Prosecco			

Glühwein

Holunderblüte-Erdbeere	0,2l	4,00 EUR
------------------------	------	----------

Schlehe	0,2l	4,00 EUR
---------	------	----------

Heidelbeere	0,2l	4,00 EUR
-------------	------	----------

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Aus dem Suppentopf ab ins Glas

Wärmende Kartoffelsuppe klassisch gekocht *a, i, 8,00 EUR
Karotte / Lauch / Sellerie / Speck / Zwiebeln mit Krabben Chips

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen *a, g, h 8,00 EUR
und Kürbiskernöl (Vegetarisch)

Klassisch & Saisonal belegte Flammkuchen aus dem Ofen!

Elsässer Flammkuchen Speck / Lauch / Zwiebel *a, g, h 12,50 EUR
Ziegenkäse / Honig / Walnüsse / Wildkräutersalat 13,50 EUR

Im Salatgarten gepflückt

Wildkräutersalat mit Frisee / Eisbergsalat / Bunten Tomaten /
gedörrte Aprikosen / Cranberrys

WAHLWEISE MIT

Gebratener Maishähnchenbrust *a, c, e, f, j, h, n 14,50 EUR

Cranberrys und geräucherter Entenbrust *a, c, e, f, j, h, n 15,50 EUR

Für vorneweg

Gratinierter Ziegenkäse mit / Kürbis-Chutney / 10,50 EUR
Walnüssen (vegetarisch) *g, h

Winterliche Kürbis-Tarte mit Kürbiskernen / Kürbiskernöl 9,50 EUR
Wildkräutersalat *a, g, h

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

HAUPTGERICHTE

Modern und Vegan / Vegetarisch

Süßkartoffel-Gnocchi mit gebratenen Jakobsmuscheln
und grünen Spargel*^{a, h, g} (vegetarisch) 18,50 EUR

Schloss-Burger von der Kichererbse (Vegan) 17,50 EUR
Wildkräutersalat / Preiselbeer-Dijon-Senf /
Kürbis Chutney / Süßkartoffelsticks *^{a, i, j, k} (vegan)

Geangelt aus Fluss und Meer

Gebratenes Kabeljaufilet mit Dijon-Senf-Kruste *^{d, g} 24,50 EUR
Süßkartoffelpüree / grünen Spargel

Gebraten und Geschmort

Schloss-Burger vom Weiderind mit Bergkäse 16,50 EUR
Priselbeer-Dijon-Senf / Kürbis Chutney / Süßkartoffelsticks *^{a, i, j, k}

Klassische Königsberger Klopse mit Kapernsoße /
Butterbrösel / Salzkartoffeln *^{a, c, g, j, h} 16,50 EUR

Gebratene Kalbsleber auf Kartoffelpüree /
Apfel / Zwiebel *^g 17,50 EUR

Geschmorte Entenkeule mit Rotweinjus /
Rotkohl / Thüringer Klöße *^l 19,50 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Langsam geschmortes Hirschgulasch mit Rotkohl /
Semmel Klößen *g, l 21,50 EUR

Geschmorte Kaninchenkeule mit Schwarzwurzelgemüse /
Thüringer Klößen *g, l 22,50 EUR

Kindergerichte

„Kinderessen im Restaurant Schloss Ettersburg gratis“ bedeutet, dass Kinder unter dem Alter von 10 Jahren in Begleitung mindestens eines Erwachsenen, der ein vollwertiges Hauptgericht bestellt hat ein Kindergericht gratis erhält. Dieses Angebot ist auf 3 Kinder pro Familie beschränkt.

Mini Schlossburger aus Fleisch vom Weiderind mit Käse,
und Tomatenketchup, dazu reichen wir
hausgemachte Süßkartoffelsticks *a, c, e, j, k 7,00 EUR

Chicken-Lollipop Maishähnchenfilet mit
Tomatenketchup und Kartoffelstampf *a, c, g 7,00 EUR

Rahmspinat mit Kartoffelpüree und Spiegelei *a, c, g 7,00 EUR

Aus unserer Patisserie

Duett von der weißen und dunklen Valhrona Schokolade
Schokoladen-Ganache / Schokoladenpraline mit
Haselnusskern an Blaubeer-Sorbet *c, g, h 9,00 EUR

Klassische Cremé Brûlée mit Crumble und Blaubeer-Sorbet *c, g, h 9,00 EUR

Apfelstrudel mit Vanilleeis und selbstgemachter *a, c, g, h
Vanillesauce 9,00 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Hausgemachte Waffeln

Dazu empfehlen wir:

Apfelmus mit Schlagsahne	8,50 EUR
Apfelmus Vanille Eis / Schlagsahne	9,50 EUR
Kirschen mit Schlagsahne	8,50 EUR
Kirschen und Vanille Eis / Schlagsahne	9,50 EUR
Heiße Himbeeren Vanille Eis / Schlagsahne	9,80 EUR
oder simpel gehalten mit süßem Schnee	7,00 EUR

Winterlich-Wärmend

Glühwürmchen	4,00 EUR
Heisser Apfelsaft naturtrüb / Amaretto / Zimt (alkoholfrei),	
Glüh-Gin	7,50 EUR
Dry Gin mit Apfelsaftnaturtrüb verschiedenen Gewürzen und Birne	
Die Frau Holle	5,90 EUR
Heiße weiße Schokolade mit Karamellsauce und Mini-Marshmallows aus den Milchschaum-Wolken (alkoholfrei)	
Orange-Ingwer Punch	5,90 EUR
Tee aus frischen Ingwer und Orangenscheiben, Minze mit einem Schuss frisch gepressten Orangensaft, Limette, heiß aufgegossen (alkoholfrei),	
Rumpelstilzchen	5,90 EUR
Heiße Schokolade mit Rum, Vanillesirup & Schokoraspeln auf Sahnehaube	

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Perlend & Prickelndes

Vita-Cola / Orange / Zitrone / Coca-Cola light /	0,2 l / 2,90 EUR
Goldberg Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water	0,2 l / 2,90 EUR

Granini Säfte

Apfel naturtrüb / schw. Johannisbeere / Rhabarber / Erdbeere / Orange / Kirsche / Banane	0,2 l / 3,00 EUR
Saftschorle (alle Säfte sind auch als Fruchtschorle erhältlich)	0,2 l / 3,00 EUR

Mineralwasser

Acqua Morelli, Naturale / Frizzante	0,2 l / 2,80 EUR
Acqua Morelli, Naturale / Frizzante	0,75 l / 5,90 EUR

Bier vom Fass

Apoldaer Premium Pils	0,25 l 3,30 EUR
Apoldaer Premium Pils	0,40 l 4,50 EUR

Aus der Flasche

Apoldaer Hefeweizen	0,50 l 4,70 EUR
Apoldaer Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l 4,70 EUR
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l 3,50 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Heissgetränke

Espresso		2,80 EUR
Espresso Doppio		3,20 EUR
Espresso Macchiato		3,20 EUR
Doppio Macchiato		3,50 EUR
Cappuccino		3,90 EUR
Glas Latte Macchiato		3,90 EUR
Tasse Kaffee		2,90 EUR
Kännchen Kaffee		5,50 EUR
Milchkaffee		3,90 EUR
Heiße Trinkschokolade		3,90 EUR
Kännchen Teespezialitäten		5,90 EUR

Offener Weißwein

Pinot Grigio	0,1 l	3,20 EUR
Monte Martino		
Leichte Säure, angenehme Frucht, trocken		
Müller-Thurgau trocken	0,1 l	4,80 EUR
Thüringer Weingut Zahn		
feine geschliffene Frucht, schmelzig, schönes Süße-Säure-Spiel, harmonisch, trocken		
Grauer Burgunder trocken	0,1 l	4,70 EUR
Qualitätswein, Weingut Freiherr von Gleichenstein		
klares, ausdrucksvolles Aroma von Orangenschale und Quitte, kräftiger Körper mit pikanter Säure		

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Silvaner trocken »Juliuspital«, Deutscher Qualitätswein Weingut Juliuspital Würzburg, VDP Feinfruchtig und spritzig, mit eleganter und klarer Säurestruktur, Aromen von Stachelbeere und Kiwi	0,1l	4,70 EUR
Bacchus DQW trocken Thüringer Weingut Zahn Feinfruchtiges Bukett, geschmeidige Frucht, elegant und ausgewogen	0,1l	4,90 EUR
Riesling Gutswein trocken Weingut Robert Weil fruchtige Aromen von Pfirsich, Quitte und Ananas, fruchtbetonter Gradlinigkeit ein anregendes Süße-Säure-Spiel	0,1l	5,80 EUR
Riesling Deutscher Qualitätswein, feinherb, Weinhaus Thanisch, Mosel Frisch und animierend im Bukett, reife Zitrusfrucht und mineralische Note, reife Birnen und Honigmelone	0,1l	4,70 EUR
Scheurebe trocken Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim Duffig, würzig, schöne Aromen, harmonisch	0,1l	4,50 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Rosé Wein

Spätburgunder Rosé Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim Duftig, feinfruchtig, Aromen von Aprikose	0,1l	4,50 EUR
--	------	----------

Offener Rotwein

Primitivo trocken Monte Martino Dunkle Beerenfrucht, Schokolade	0,1l	3,20 EUR
---	------	----------

Spätburgunder trocken Weingut Landerer, Vogtsburg Kräftiges Kirschrot, Aromen von reifen Schwarz- Kirsche, dezente Würze	0,1l	4,70 EUR
---	------	----------

Merlot trocken »Aimery«, I.G.P. Pays d' Oc, Sieur d'Arques fruchtiges Bukett, präsenre Säure, kräftig	0,1l	4,90 EUR
---	------	----------

Cabernet Sauvignon trocken Viña Marquez, Colchagua Valley Volle, kräftige Fruchtnote mit Aromen von Cassis Und angenehmen Tanninen	0,1l	5,20 EUR
---	------	----------

Blauer Portugieser trocken Deutscher Qualitätswein Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim Samtig, abgerundet, tiefgründig	0,1l	4,80 EUR
---	------	----------

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Flaschenwein | Weißwein

SAALE-UNSTRUT

Grauburgunder trocken Deutscher Qualitätswein Thüringer Weingut Zahn, Tultewitzer Bünauer Berg Leicht parfümierte Frucht, reife Ananas sowie würzige Komponenten	Fl. 0,75l	31,00 EUR
Müller-Thurgau Deutscher Qualitätswein, Thüringer Weingut Zahn, feine geschliffene Frucht, schmelzig, schönes Süße-Säure-Spiel, harmonisch, trocken	Fl. 0,75 l	29,00 EUR
Bacchus DQW trocken Thüringer Weingut Zahn Intensive Primärf Frucht mit einem Mix aus Thai-Basilikum, Sternfrucht und Stachelbeere	Fl. 0,75 l	31,00 EUR
Weißburgunder Thüringer Weingut Zahn sehr lebendig und mineralisch, frisch-fruchtig, trocken	Fl. 0,75 l	31,00 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

PFALZ

Chardonnay	Fl. 0,75 l	29,00 EUR
------------	------------	-----------

»Vier Jahreszeiten«, Deutscher Qualitätswein
Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim
weiche Frucht mit frischer Säure, feiner Aromatik
von gelben Früchten, ausgewogen, trocken

RHEINGAU

Riesling Kabinett	Fl. 0,75 l	37,00 EUR
-------------------	------------	-----------

Weingut Robert Weil
duftet nach vollreifen gelben Früchten,
süße Rieslingbeeren. Am Gaumen süffig,
spritzig mit angenehmer Fruchtsäure

FRANKEN

Bacchus	Fl. 0,75 l	29,00 EUR
---------	------------	-----------

»Sommeracher«, Kabinett
Winzerkeller Sommeracher,
Aromen von Maracuja und Holunderblüten,
am Gaumen frisch und fruchtig, harmonisch
eingebundene Säure, leicht, halbtrocken

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

FRANKREICH

Château Tour de Mirambeau Réserve
Bordeaux Sauvignon
Aromen von Grapefruit und Limone
im Geschmack, spritziger Weißwein
von unglaublicher Frische und lebhaft
langem Abgang.

Fl. 0,75l 33,00 EUR

Flaschenwein | Rotwein

SAALE-UNSTRUT

Blauer Zweigelt
Gutswein, Deutscher Qualitätswein
Thüringer Weingut Zahn,
Grossheringen-Kaatschenfruchtig
leicht, Aromen von Kirsche trocken

Fl. 0,75l 31,00 EUR

ITALIEN

Bardolino Classico
»Val dei Molini«, DOC, Cantina Custoza, Venetien
elegante, schöne Frucht, leicht und harmonisch
trocken

Fl. 0,75 l 29,00 EUR

Primitivo di Salento IGP
*intensiv, dunkle Frucht, Aromen von Schwarzkirsche,
gut ausbalanciert, weich, trocken*

Fl. 0,75 l 31,00 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Primitivo Monte dei Cocci
*Traube hängen am Rebstock bis sie
Langsam austrocknen, Schwerer Wein*

Fl. 0,75 l 34,00 EUR

Conte Giangiolamo Rosso IGP
*Primitivo und Negroamaro
Betörender Duft von Kirsche und
Schwarzen Johannisbeeren, Vanille*

Fl. 0,75 l 65,00 EUR

Monte die Cocci Primitivo Vendemmia
Tardiva Salento IGP
*„Limited Edition“
Konzentriertes, betörendes Fruchtkonzentrat
Für besondere Momente und Situationen die
nicht Alltäglich sind.*

Fl. 0,75 l 75,00 EUR

FRANKREICH

Château Perayne
AOC Bordeaux Supérieur, Barrique-Ausbau
*intensive Nase, Brombeeraromen, vollfruchtig,
feine, gut eingebundene Tannine, typischer
Bordeaux, nachhaltig am Gaumen, Ausbau
im Eichenfasstrocken*

Fl. 0,75 l 39,00 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

SPANIEN

Rioja Tinto DOCa Rioja, Marqués de Tirón elegantes, fruchtiges Bukett, weich, volle Frucht mit geschliffener Fruchtnote, mittlerer Körper, weiche Gerbstoffstruktur, frisch, komplexe dunkle Aromatik, harmonisch, trocken	Fl. 0,75l	29,00 EUR
---	-----------	-----------

Sekt & Crémant

DEUTSCHLAND

Riesling Sekt Splendid Privat, Mosel fein abgestimmte Cuvée aus Riesling-Weißwein, angenehm trockene Art, feinperlig, fruchtiges Bukett	Fl. 0,75 l	29,00 EUR
--	------------	-----------

Sekt Weißburgunder »Saskia« Thüringer Weingut Zahn, Grossheringen-Kaatschen strahlender Glanz und goldgelbe Reflexe am Gaumen, saftig mit tollem Schmelz, frische Exotik und Würze rundenden Wein ab	Fl. 0,75 l	34,00 EUR
--	------------	-----------

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

FRANKREICH

Crémant de Limoux

6. Platz unter 200 Champagners und Sekten, feine Noten und Aromen von grünem Apfel und Honig, florale Noten und weiße Blüten, Frische und Finesse, feine Perlage, angenehme Säure

»GrandeCuvée1531«,AOCLimoux	Gl.0,10l	6,50 EUR
	Fl.0,75l	39,00 EUR

»Grande Cuvée 1531«, Réserve, AOC Limoux Rosé	Gl. 0,10 l	6,50 EUR
glänzend lachsfarben mit brillanten Reflexen	Fl. 0,75 l	39,00 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Unsere Speisen können eine der 14 Europäischen Allergene enthalten. Sollten Sie Fragen zur Unverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

ALLERGENE

**a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybridstämme)*

**b Krebstiere*

**c Eier*

**d Fisch*

**e Erdnüsse*

**f Soja*

**g Milch und Milchprodukte*

**h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pekanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)*

**i Sellerie*

**j Senf*

**k Sesamsamen*

**l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l*

**m Lupine*

**n Weichtiere*

Bei Fragen bezüglich, Allergenen Stoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal / Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, EC willkommen.

E-Mail: restaurant@schlossettersburg.de / www.schlossettersburg.de