

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

PIFFERLINGGERICHTE

SUPPE

Rahmsüppchen von Pfifferlingen mit Croutons^{*a,h} 8,50 EUR

VORSPEISE

Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln^{*a,g,h} 15,50 EUR

Omelett mit frischen Pfifferlingen dazu Wildkräutersalat^{*a,c} 14,50 EUR

Sommersalat mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten,
Avocado, Gurke, Croutons und Parmesanspäne^{*a,c,e,f,j,h,n} 17,50 EUR

HAUPTSPEISEN

Pfifferlinge à la creme mit Spaghetti und Wildkräutersalat^{*a,c,g,h} 19,50 EUR

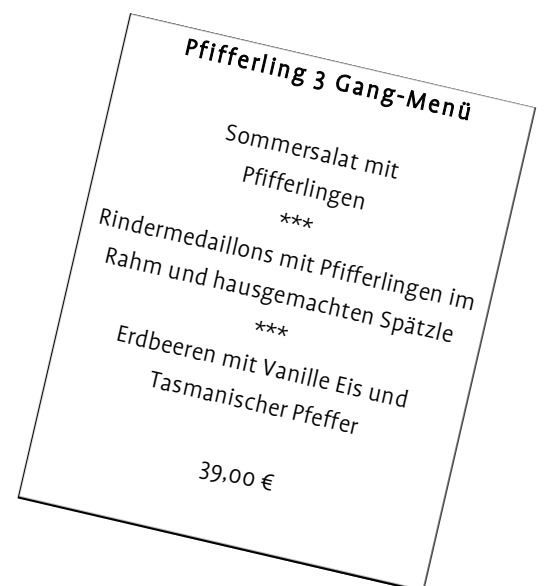
Rindermedaillons mit frischen Pfifferlingen im Rahm
und hausgemachten Spätzle^{*a,g,h} 27,50 EUR

Lachsfilet mit frischen Pfifferlingen 26,50 EUR
und gebratenen Drillingen

WEINEMPFEHLUNG ZUM PFIFFERLING

Passion Z Rosé Weingut Zahn
lachsrosa im Glas, Aromen von Erdbeere und roter
Kirsche, sehr lebendig und mineralisch, frisch-
fruchtig.

Fl. 0,75l 29,00 EUR



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 Cuvéé	0,75 l	39,00 EUR
Frankreich	brut	0,1l	6,50 EUR
Crémant	de Limoux Grand Cuvéé	0,75 l	39,00 EUR
Frankreich	rosé	0,1l	6,50 EUR
Lillet Berry			7,90 EUR
Lillet blanc / Waldbeeren / Russian Wildberry			
Aperol Spritz			7,90 EUR
Aperol / Orange / Mineralwasser / Prosecco			

Hausgemachte Schloss-Limonaden

Rhabarber-Limonade	5,90 EUR
Holunderblüte-Minze-Limonade	5,90 EUR
Blaubeer-Ingwer-Limonade	6,90 EUR
Erdbeer-Limonade	5,90 EUR
Limette-Minze-Johannisbeere-Limonade	5,90 EUR

Aus dem Suppentopf ab ins Glas

Paprika-Safran Süsschen mit Mediterranen Muffin ^{*a, g, h} 8,00 EUR

Klassisch & Saisonal belegte Flammkuchen aus dem Ofen!

Elsässer Flammkuchen Speck / Lauch / Zwiebel ^{*a, g, h} 12,50 EUR

Im Salatgarten gepflückt

Caesar Salat aus Römersalat mit-Croutons /
Kirschtomaten / Avocado / Tomate / Gurke und
Parmesanspäne 14,50 EUR

WAHLWEISE MIT

Gebratener Maishähnchenbrust ^{*a, c, e, f, j, h, n} 15,50 EUR

Roastbeefstreifen ^{*a, c, e, f, j, h, n} 17,50 EUR

Für vorneweg

Gratinierter Ziegenkäse mit / Tomaten-Aprikosen-Chutney /
Brotchip und gerösteten Pinienkerne (vegetarisch) ^{*g, h} 10,50 EUR

Tomaten-Avocado-Käse Bruschetta ^{*g, h} 8,50 EUR

PASTA & GNOCCHI

Ettersburger Spaghetti Bolognese mit Rucola und Parmesanchip ^{*a, c, h} 14,50 EUR

Bontortellone gefüllt mit Ziegenkäse-Zitrone an ^{*a, c, g, h}
Kirschtomaten und Basilikumsauce 16,50 EUR

HAUPTGERICHTE**Modern und Vegan / Vegetarisch**

Champion Ragout mit gebratenen Semmelknödeln ^{*a, c, g, h} und Wildkräutersalat 15,50 EUR

Lauwarmer Cous Cous Salat mit gegrillten Gemüse, ^{*a, g, h, j,} Fetakäse und Wildkräutersalat 17,50 EUR

AUS FLUSS UND MEER

Gebratenes Filet vom Lachs auf mediterranen Gemüse ^{*d, g} und Rosmarinkartoffeln mit Zitronenbutter 24,50 EUR

Gebraten und Geschmort

Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln dazu einen ^{*a, c, h} kleinen Salat 18,50 EUR

Schloss-Burger vom Weiderind mit Cheddar ^{*a, i, j, k} Wildkräutersalat / selbstgemachten Ketchup / Zwiebelmarmelade / Kartoffelsticks und Knoblauch Mayonnaise 17,50 EUR

Grillpfännchen „Schloss Ettersburg“ ^{*a, c, i, j} Zartes Schweinelendchen und gebratene Maishähnchen Brust mit geschmorten Champions und Speckbohnen dazu Kartoffelrösti 26,50 EUR

Gebratene Kalbsleber auf Kartoffelpüree / Apfelspalten und Schmor Zwiebeln ^{*g} 17,50 EUR

Klassisch eingelegter Sauerbraten vom Rind in ^{*a, h, i} eigenem Sud geschmort mit Rosinensoße, Rotkohl und Thüringer Klöße ^{*a} 19,50 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 Kartoffelsticks ^{*a, c, e, j, k} 7,00 EUR

Spaghetti Bolognese 7,00 EUR

Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln ^{*a, c, g} 7,00 EUR

Aus unserer Patisserie

Klassische Crémé Brûlée mit Crumble und Erdbeer-Sorbet ^{*a, c, g, h} 9,00 EUR

Unser Sorbet der Woche mit Prosecco ^{*a, c, g, h, l} 9,00 EUR

Limettentarte mit Joghurt-Nuss Eis ^{*a, c, g, h} 8,00 EUR

Frische Erdbeeren mit Schlagsahne und Vanille Eis ^{*a, c, g, h} 8,50 EUR

Hausgemachte Waffeln

Dazu empfehlen wir:

Erdbeeren mit Schlagsahne 8,50 EUR

Erdbeeren mit Vanille Eis und Schlagsahne 9,50 EUR

Kirschen mit Schlagsahne 8,50 EUR

Kirschen mit Vanille Eis und Schlagsahne 9,50 EUR

Heiße Himbeeren mit Vanille Eis und Schlagsahne 9,80 EUR

oder simpel gehalten mit süßem Schnee 7,00 EUR

Eisspezialitäten

Eisschokolade Vanilleeis / Schokoladeneis / Kakao / Schlagsahne / Schokoraspeln	6,90 EUR
Eiskaffee Vanilleeis / Kaffee / Schlagsahne / Schokoraspeln	6,90 EUR
Früchtebecher Vanilleeis / Erdbeer-Eis / frische Früchte / Schlagsahne / Erdbeersauce	9,50 EUR
Erdbeerbecher Vanilleeis / Erdbeer-Eis / Erdbeersauce / Schlagsahne / frische Erdbeeren	9,50 EUR
Nussbecher Vanilleeis / Schokoladeneis / Schlagsahne / Nüsse / Krokant	9,50 EUR
Schokoladenbecher Schokoladeneis / Vanilleeis / Sahne / Schokoladensoße Schokoraspeln	9,50 EUR
Micky Mouse Vanille / Schoko / Erdbeer / Bunte Schokolinsen /Gummibären	6,50 EUR

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

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Mineralwasser

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

Bier vom Fass

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

Aus der Flasche

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

Heissgetränke

Espresso	2,80 EUR
Espresso Macchiato	3,20 EUR
Cappuccino	3,90 EUR
Cappuccino wahlweise mit Haselnuss, Vanille oder Caramell	4,90 EUR
Iced Cappuccino	3,90 EUR
Latte Macchiato	3,90 EUR
Latte Macchiato wahlweise mit Vanille, Caramel, Haselnuss	4,90 EUR
Iced Latte Macchiato	3,90 EUR
Milchkaffee	3,90 EUR
Milchkaffee wahlweise mit Vanille, Caramel, Haselnuss	
Iced Milchkaffee	
Tasse Kaffee	2,90 EUR
Kännchen Kaffee	5,50 EUR
Koffeinfreie Tasse Kaffee	3,20 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Koffeinfreie Kännchen Kaffee	5,90 EUR
Schokolade Schokolade wahlweise mit Vanille, Caramell, Haselnuss	3,90 EUR
Chococcino mit heißer Milch, Milchschaum und Espresso Dunkle Schokolade	4,90 EUR
Kännchen Teespezialitäten	5,90 EUR

Sie erhalten alle Kaffee und Schokoladen Spezialitäten auch mit Hafer-Soja Milch als Vegane Variation gegen 1,00 € Aufpreis

Offener Weißwein

Pinot Grigio Monte Martino Leichte Säure, angenehme Frucht, trocken	0,1 l	3,20 EUR
Müller-Thurgau trocken Thüringer Weingut Zahn feine geschliffene Frucht, schmelzig, schönes Süße-Säure-Spiel, harmonisch, trocken	0,1 l	4,80 EUR
Grauer Burgunder trocken Qualitätswein, Weingut Freiherr von Gleichenstein klares, ausdrucksvolles Aroma von Orangenschale und Quitte, kräftiger Körper mit pikanter Säure	0,1 l	4,70 EUR
Silvaner trocken »Juliuspital«, Deutscher Qualitätswein Weingut Juliuspital Würzburg, VDP Feinfruchtig und spritzig, mit eleganter und klarer Säurestruktur, Aromen von Stachelbeere und Kiwi	0,1 l	4,70 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Bacchus DQW trocken 0,1l 4,90 EUR
Thüringer Weingut Zahn
Feinfruchtiges Bukett, geschmeidige Frucht,
elegant und ausgewogen

Riesling Gutswein trocken 0,1l 5,80 EUR
Weingut Robert Weil
fruchtige Aromen von Pfirsich, Quitte
und Ananas, fruchtbetonter Gradlinigkeit ein
anregendes Süße-Säure-Spiel

Riesling 0,1l 4,70 EUR
Deutscher Qualitätswein, feinherb,
Weinhaus Thanisch, Mosel
Frisch und animierend im Bukett, reife Zitrusfrucht
und mineralische Note, reife Birnen und
Honigmelone

Scheurebe trocken 0,1l 4,50 EUR
Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim
Duftig, würzig, schöne Aromen, harmonisch

Rosé Wein

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

Offerner Rotwein

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

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

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

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

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Bacchus DQW trocken
Thüringer Weingut Zahn
Intensive Primärfucht 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

PFALZ

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

Fl. 0,75 l 29,00 EUR

RHEINGAU

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

Fl. 0,75 l 37,00 EUR

FRANKEN

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

Fl. 0,75 l 29,00 EUR

FRANKREICH

Château Tour de Mirambeau Réserve
Bordeaux Sauvignon Fl. 0,75l 33,00 EUR
Aromen von Grapefruit und Limone
im Geschmack, spritziger Weißwein
von unglaublicher Frische und lebhaft
langem Abgang.

Flaschenwein | Rotwein**SAALE-UNSTRUT**

Blauer Zweigelt Fl. 0,75l 31,00 EUR
Gutswein, Deutscher Qualitätswein
Thüringer Weingut Zahn,
Grossheringen-Kaatschenfruchtig
leicht, Aromen von Kirsche trocken

ITALIEN

Bardolino Classico Fl. 0,75 l 29,00 EUR
»Val dei Molini«, DOC, Cantina Custoza, Venetien
elegante, schöne Frucht, leicht und harmonisch
trocken

Primitivo di Salento IGP Fl. 0,75 l 31,00 EUR
*intensiv, dunkle Frucht, Aromen von Schwarzkirsche,
gut ausbalanciert, weich, trocken*

Primitivo Monte dei Cocci Fl. 0,75 l 34,00 EUR
*Traube hängen am Rebstock bis sie
Langsam austrocknen, Schwerer Wein*

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Conte Giangirolamo 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

SPANIEN

Rioja Tinto
DOCa Rioja, Marqués de Tirón
elegantes, fruchtiges Bukett, weich, volle Frucht
Sekt & Crémant

Fl. 0,75l 29,00 EUR

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

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Sekt Weißburgunder »Saskia« Fl. 0,75 l 34,00 EUR

Thüringer Weingut Zahn, Grossheringen-Kaatschen
strahlender Glanz und goldgelbe Reflexe am
Gaumen, saftig mit tollem Schmelz, frische Exotik
und Würze rundenden Wein ab

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 brillianten 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