

# RESTAURANT KAVALIERSBAU

Speisekarte



## VORSPEISEN

Prime Beef I Sesam	16,00 €
Tatar vom US Prime Beef asiatisch mariniert mit Sesam, Erdnuss und Kimchi	
Paprika I Wildwassergarnele	12,00 €
Gazpacho von Gurke und Paprika mit gebratener Wildwassergarnele	
Taunusforelle I Pfifferlinge	14,00€
Salat von Pfifferlingen mit gebeizter Taunusforelle, wilden Kräutern und eigener Mayonnaise	

## SUPPEN

Waldpilze I Rinderzunge	9,00 €
Samtsüppchen von Waldpilzen mit geräucherter Rinderzunge und Sauerrahm	

## FLEISCHLOS

Falafel I Spitzpaprika	
Falafel von der Kichererbse mit geschmorter Spitzpaprika und Soja-Minz-Joghurt	
Zwischengang	19,50 €
Hauptgang	24,50 €

## HAUPTGÄNGE

Barbarie Ente | Orange 24,50 €

Rosa Brust von Barbarie Ente mit milder Orangenjus, glaciertem jungem Lauch und Belugalinsen

Maibock | Kirsch 29,00 €

Rosa Sattel vom heimischen Maibock mit Balsamico Kirschen und gebackenen Kartoffelplätzchen

Münsterländer Bio-Kalb | Pfifferlinge 27,00 €

Filet von Münsterländer Biokalb mit gebratenen Pfifferlingen und jungen Kartoffeln

Fisch des Tages | saisonale Beilage

Fisch nach Tagesangebot

Unser Service berät Sie gerne

## DESSERTS

Weinbergpfirsich | Lavendel 10,00 €

Ragout und Sorbet vom Weinbergpfirsich mit Lavendel-Schokolade

Stachelbeere | Salzkaramell 14,00 €

Schnitte von Schmand und Mascarpone mit eingelegten Stachelbeeren und Salzkaramelleis

## UNSER SOMMERMENÜ

Burrata | Wassermelone 14,00 €  
Salat von Burrata und Wassermelone mit marinierten Tomaten und italienischem  
Landschinken

\*\*\*

Kabeljau | Bohnen 29,00 €  
Niedertemperatur gegarter Schweinebauch mit Saiblingskaviar und Bohnen Mille  
Feuille

\*\*\*

Champagner | Holunder 12,00 €  
Süppchen von Champagner und Holunder mit Sorbet vom grünen Apfel

pro Person 46,00 €  
Weinbegleitung 19,50 €

## KÄSE

Rohmilchkäse von Volker Waltmann | Erlangen 14,00 €  
Gereifte Auswahl an Rohmilchkäsen mit Weintrauben und Chutneys

# RESTAURANT KAVALIERSBAU

Liebe Gäste,

Im Restaurant Kavaliersbau erwartet Sie ein entspanntes Ambiente. Küchenchef Christian Buer und Souschef Michael Liebetruth inszenieren eine anspruchsvolle Gourmetküche in lockerer Atmosphäre. Regionale und saisonale Produkte bilden die Basis der kreativen und authentischen Küche, die mit nationalen und internationalen Zutaten gekonnt ergänzt wird.

## Casual Fine Dining

Wir legen großen Wert auf Casual Fine Dining. Das bedeutet für uns: Die Stimmung ist locker, persönlich und unsere Gäste genießen angenehme Stunden in einer entspannten sowie stilvollen Atmosphäre. Nicht zuletzt dank unserem Service, der unter Leitung von Pierre Machoy steht. Eine große Auswahl hochwertiger Weine, darunter manche erlesene Rarität. Ein monumentaler Kamin, wie man ihn einst in Schlossküchen hatte. Dazu ruhige helle Farben, reizvoll ergänzt durch Akzente von Kupfer und Eisen.

Sollten Sie eine Allergene Speisekarte benötigen, sprechen Sie uns bitte an.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Restaurant und einen schönen Aufenthalt auf Schloss Kranichstein

## Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag: 18:00 – 23:00 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)

Sonntag: 12:00 - 15:00 Uhr (Sonntagslunchbuffet), abends geschlossen



Hotel Jagdschloss Kranichstein

Kranichsteiner Straße 261, 64289 Darmstadt

[info@hotel-jagdschloss-kranichstein.de](mailto:info@hotel-jagdschloss-kranichstein.de), Tel +49 6151 13067-0

[www.hotel-jagdschloss-kranichstein.de](http://www.hotel-jagdschloss-kranichstein.de)