

# RESTAURANT KAVALIERSBAU

Speisekarte



## VORSPEISEN

Junge Pflücksalate - Kürbiskernöl-Vinaigrette Gesalzenes Popcorn - Zitronenradieschen - allerlei Kresse	10,50 €
Creme von Steinpilzen Artischocken-Tomatensalat - Balsamicogeelee	17,50 €
Kalte Frühlingsrolle im Reisblatt Krustentierfleisch - Koriander - Zweierlei Dip - gepickelte Wassermelone	18,00 €
Carpaccio vom gebeizeten Wagyu Beef Gepickelte Pfifferlinge - Parmesanchip	19,50 €

## SUPPEN

Täglich wechselnde kalte oder warme Suppen  
Bitte fragen Sie unseren Service nach dem heutigen Angebot!

## FISCHGERICHTE

Rotbarsch - Kruste von Salzzitronen auf Muschel-Pulpo-Bouillabaisse mit Risoni	27,00 €
Am Tisch filetierte 100g Dorade Royal für zwei Personen Bunter Mangold - gebratene Tomatenpolenta	pro Person 29,50 €

## VEGETARISCH

### Spaghetti mit schwarzem Trüffel

Vorspeisenportion

14,00 €

Hauptgangportion

21,00 €

### Hausgemachte Steinpilzgnocchi

Karamellierte Butter Heidelbeeren – junger Blattspinat

24,50 €

## FLEISCHGERICHTE

### In Wiesenkräutern sous vide gegarte Kalbshaxe

Cremiger Pfifferlingsrisotto

27,00 €

### Kotelett vom Iberico Landschwein - Süßholzlack

Blumenkohlcreme – Karamellierte Malzbiermöhren

28,00 €

### US Beef Rückensteak – BBQ-Kruste

Kalbsjusreduktion – bunte Bohnen - Antipasti-Krapfen

32,00 €

## DESSERT

3erlei Creme Brûlée 9,50 €  
Schokolade – Mango – weißer Espresso

Heidelbeer-Vanille-Tarte 9,50 €  
Weißes Schokoladen-Limetten-Eis

Mascarpone Panna Cotta - flüssiger Basilikumkern 9,50 €  
Geschärftes Aprikosen-Sorbet

Täglich wechselndes Rahm Eis

pro Kugel 4,50€

Täglich wechselndes Sorbet  
(laktosefrei + vegan )

pro Kugel 4,50€

Unser Küchenchef Michael Alberti führt Sie mit seinem Team  
durch eine vielfältige Genusswelt.

Hier vereinen sich traditionelle Wildgerichte und  
hessisch-schwäbische Schmankerl mit regionalen und  
internationalen Exoten.

Die frischen, sorgfältig ausgewählten Zutaten runden das  
Gesamtergebnis seiner gehobenen Küche ab.

Begleitend offerieren wir Ihnen eine große Auswahl hochwertiger Weine.

Darunter findet sich manch erlesene Rarität, die sogar Kennern noch  
Entdeckungen verspricht.

Ihr Genuss ist unser Anspruch.

### 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)