

RESTAURANT KAVALIERSBAU

Speisekarte



VORSPEISEN

Thunfisch Granatapfel	19,00 €
Carpaccio von rotem und weißem Thunfisch mit Granatapfel, mild marinierten Kräutern und gehobeltem Bottarga	
Wildschwein Tomatentoast	16,00 €
Scheiben vom gebeizten Wildschweinschinken auf Tomatentoast, Trüffel, leichte Aioli und Erbsenkresse	
Artischocke Miesmuschel	15,00 €
Lauwarmer Salat von Artischocken, roten Zwiebeln und Kalamata-Oliven mit marinierten Miesmuscheln und geriebenem Mimolette	
Vegetarisch (ohne Muscheln)	12,00 €

SUPPEN

Schwarzwurzel Jakobsmuschel	9,00 €
Samtsüppchen von Schwarzwurzel mit gebratener Jakobsmuschel und gerösteten Pinienkernen	

FLEISCHLOS

Wetterauer Kartoffel Frankfurter Kräuter	
Strudel von Wetterauer Kartoffel und Frankfurter Kräutern mit glaciertem Spinat und geröstetem Blumenkohl	
Zwischengang	19,50 €
Hauptgang	24,50 €

HAUPTGÄNGE

Münsterländer Kalb Spitzkohl	28,50 €
Rosa Filet und geschmorte Backe vom Münsterländer Kalb mit Speck-Spitzkohl-Gemüse und Püree von Pastinake	
Kaninchen "au Vin"	26,00 €
In Burgunder geschmorte Keule vom Kaninchen mit schwarzem Knoblauch, Waldpilzen und gebackenen Kartoffeln	
Odenwälder Weidelamm Mais	29,50 €
Kurzgebratener Rücken vom Odenwälder Weidelamm mit Variation vom Mais, gerösteter Paprika und geschmorter Topinambur	
Fisch des Tages saisonale Beilage	Tagespreis
Fisch nach Tagesangebot	

Unser Service berät Sie gerne.

DESSERTS

Rum Safran	12,00 €
Baba au rhum mit Vanillesauce und Safraneis	
Mandel Milch	13,00 €
Variation von Mandel und Milch mit Honigparfait und eigener Kresse	

KÄSE

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

UNSER WINTERMENÜ

Flusskrebse | Avocado 16,00 €
Salat von sautierten Flusskrebsen mit Avocado, Zitrone und wilden Kräutern

Mangalica Wollschwein | Sauerkraut 26,50 €
Kurzgebratenes und Geschmortes vom Mangalica Wollschwein mit Sauerkraut
und gebackenen Schupfnudeln

Virgin Pina Colada | Zitrusfrüchte 12,00 €
Süppchen von Ananas und Kokosnuss mit Gewürzschokolade,
Maracuja und Zitrusfrüchten

pro Person 49,00 €

Weinbegleitung 19,50 €

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, Tel +49 6151 13067-0

www.hotel-jagdschloss-kranichstein.de