

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.

Eine große Auswahl hochwertiger Weine, darunter manche erlesene Rarität. Ein monumentaler Kamin, wie man ihn einst in Schlossküchen vorfand. Dazu ruhige helle Farben, reizvoll ergänzt durch Akzente von Kupfer und Eisen.

Sollten Sie eine allergene Speisekarte benötigen, sprechen Sie uns gerne an.

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

Christian Buer
Küchenchef

Loreen Simon
Restaurantleiterin

Zu Beginn | starters

Rapunzelsalat

mit Himbeere mariniert und geräucherter Entenbrust

lamb's lettuce

marinated with raspberry and smoked duck breast

€ 14,00

Marone

als Samtsüppchen mit Scheiben vom Wildschweinschinken

chestnut

chestnut cream soup with wild boar ham slices

€ 9,00

In der Mitte | intermediate course

Herbstsalat aus der Region

mit Joghurtdressing und gebratenen Filetspitzen

autumnsalad from the region"

with yoghurt dressing and fried filet tips

€ 16,00

Waldpilze

als Risotto mit altem Parmesan,
wilden Kräutern und Rieslingschaum

forest mushrooms

as risotto with old parmesan cheese

wild herbs and Riesling foam

€ 19,00

Zwischengang
intermediate course

€ 25,00

Hauptgang
main course

Jakobsmuscheln

gebraten mit Sesam und mariniertem Algensalat

scallops

fried with sesame and marinated seaweed salad

€ 22,00

Hauptsache | main courses

Lüneburger Landente

mit mariniertem Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Maronen
country duck from "Lüneburg"
with marinated apple-red-cabbage, potato dumplings and chestnut

€ 28,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeere
"Viennese schnitzel" veal cutlet
*escalope of veal with lukewarm potato-cucumber-salad
and cranberries*

€ 26,00

Deutsches Prime Beef

gebratenes Filetsteak mit glaciertem Marktgemüse
und gebackenen Kartoffeln
German prime beef
*roasted filet steak with glazed vegetables from the market
and baked potatoes*

€ 33,00

Kabeljau

aus Island mit Belugalinsen und gebratenem Senfkohl
codfish
from Iceland with Beluga lentils and roasted mustard cabbage

€ 32,00

Heimisches Schwarzwild

als geschmortes Ragout mit Pastinake und Birne
local boar
as braised ragout with parsnip and pear

€ 29,00

Zum Abschied | on farewell

Callebaut Schokolade 54,5 %

lauwarmes Küchlein mit Zimt, eingelegten Mandarinen
und Eierliköreis

Callebaut chocolate 54,5 %

Lukewarm cake of cinnamon, marinated tangerine and egg liqueur icecream

€ 11,00

Nürnberger Lebkuchen

als gebrannte Crème mit Tonkabohneneis

gingerbread from "Nürnberg"

as crème brûlée with tonkabean-icecream

€ 10,00

Auswahl an Rohmilchkäsen von Affineur Volker Waltmann

mit hausgemachten Chutneys, Weintrauben und Nüssen

Selction of raw milk cheese from affineur Volker Waltmann

with homemade chutneys, grapes and nuts

€ 16,00

Zwischendurch | in between

Kranichsteiner Kartoffelrösti

mit geräuchertem Lachs und leichter Limettencreme

Kranichstein potato „Rösti“

fried grated potatoes with smoked salmon and lime-crème

180 Gramm | € 14

80 Gramm | € 9

Kalbszunge

mild mariniert mit zweierlei Beeten,
grünem Meerrettich und wilden Kräutern

veal tongue

*mild marinated with two kinds of beets,
green horseradish and wild herbs*

€ 12

Unser Menü | our menu

Marone

als Samtsüppchen mit Scheiben vom Wildschweinschinken

chestnut

chestnut cream soup with wild boar ham slices

€ 9,00

Jakobsmuscheln

gebraten mit Sesam und mariniertem Algensalat

scallops

fried with sesame and marinated seaweed salad

€ 22,00

Lüneburger Landente

mit mariniertem Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Maronen

country duck from "Lüneburg"

with marinated apple-red-cabbage, potato dumplings and chestnut

€ 28,00

Nürnberger Lebkuchen

als gebrannte Crème mit Tonkabohneneis

gingerbread from "Nürnberg"

as crème brûlée with tonkabean-icecream

€ 10,00

Menü in 4 Gängen € 63,00

4-course-menu

Menü in 3 Gängen (ohne Jakobsmuscheln) € 44,00

3-course-menu (without scallops)

Große Weinreise (4 Gläser à 0,1l) € 29,00

big wine journey (4 glasses à 0,1l)

Kleine Weinreise (3 Gläser à 0,1l) € 23,00

small wine journey (3 glasses à 0,1l)