

RESTAURANT KAVALIERSBAU

Liebe Gäste,

im Restaurant Kavaliersbau erwartet Sie ein entspanntes Ambiente. Küchenchef Christian Buer und Souschef Michael Liebethuth 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

Federwildessenz

eigene Einlage | Wurzelgemüse | frische Kräuter
essence of gamebird
gamebird | root vegetables | fresh herbs

€ 9,50

Winterliche Blattsalate

saisonale Blattsalate mild mariniert | gebratene Waldpilze | Parmesan
seasonal leafy salads
Seasonal leafy salads mild marinated | fried forrest mushrooms | parmesancheese

€ 15,00

Jakobsmuschel

sautiert | Algensalat | Sesam
scallops
sauteed | seaweed salad | sesame

Hauptsache | main courses

Rinderbug

in Burgunder geschmort | Schupfnudeln | Speck-Rosenkohl
cattle prow
braised in Burgundy | potato noodles | brussels sprouts with bacon

€ 29,00

Wiener Schnitzel

10% Kalb | lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Wild-Preiselbeere
"Viennesse schnitzel" veal cutlet
100% veal | lukewarm potato-cucumber-salad | wild cranberries

€ 26,00

Taglierini

Marktgemüse | Wintertrüffel | Olivenöl
taglierine
market vegetables | wintertruffles | oliveoil

€ 22,00

Kabeljau

Rieslingschaum | Safranrisotto | Spinat
codfish
Rieslingfoam | saffron risotto | spinach

€ 28,00

Zum Abschied | on farewell

Gebrannte Crème

ingelegte Ananas | Walnusseis

Crème brûlée

marinated pineapple | walnut-icecream

€ 9,00

Schokolade

Lauwarmer Brownie | marinierte Waldbeeren | Vanilleeis

chocolate

lukewarm brownie | marinated forest berries | vanilla-icecream

€ 9,50

