

# RESTAURANT KAVALIERSBAU

Liebe Gäste,

im Restaurant Kavaliersbau erwartet Sie ein entspanntes Ambiente. Küchenchef Christian Buer inszeniert 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

### Ochsenmaul

als Salat mit eingelegten Beeten und Frankfurter-Kräuter-Crème

*ox mouth*

*as a salad with pickled beets and Frankfurt-herbal-cream*

€ 15,00

### Romanasalat

mit Cesardressing, gebratenem Kikok-Huhn und Grapefruit

*romaine salad*

*with cesar dressing, fried kikok-chicken and grapefruit*

€ 16,00

### Weiderind

als Tatar asiatisch mariniert mit Kimchi-Mayonnaise und Wachtelei

*grass fed cattle*

*Asian marinated as tatar with kimchi-mayonnaise and quail egg*

€ 18,00

### Chicorée

sous vide gegart mit Safran und Orange, Bulgur und Tomate

*chicorée*

*sous vide cooked with saffron and orange, bulgur and tomato*

€ 12,00

### Kartoffel

als Samtsüppchen mit Tafelspitz und Schnittlauch

*potato*

*creamy soup with boiled beef and chives*

€ 9,00

## In der Mitte | in between

### Karotte

geschmort und mild eingelegt mit Soja-Aioli & Pumpernickel

*carrot*

*braised and mild marinated with soy-aioli and pumpernickel*

€ 16,00

### Powerade

gebratene Mini-Artischocken mit Zwiebel und Basilikumreis

*powerade*

*fried mini-artichokes with onion and basil-rice*

€ 19,00

## Hauptsache | main courses

### Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

100% Kalb mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und Wild-Preiselbeere

*"Viennese schnitzel" veal cutlet*

*100% veal with lukewarm potato-cucumber-salad and wild cranberries*

€ 27,00

### Salzwiesenlamm

rosa am Knochen gebraten, Bohnencassoulet und Drillinge

*salt marsh lamb*

*roasted pink on the bone, bean-cassoulet and small potatoes*

€ 29,00

### Damhirsch

gebratener Rücken auf Champagnerkraut und Kartoffelmousseline

*fallow deer*

*fried back on champagne cabbage and potato mousseline*

€ 35,00

### Saibling

mit glasiertem Senfkohl, Sepiarisotto und Krustentierschaum  
*char*  
*with glazed mustard-cabbage, sepia-risotto and crustacean-foam*

€ 28,00

### Knollensellerie

als dreierlei mit Haselnuss und Weintrauben  
*celery root*  
*three variations with hazelnut and grapes*

€ 24,00

### Balsam Linsen

mit gebratener Aubergine, Zucchini und Jordan-Oliven in eigenem Öl  
*Balsamic lentils*  
*with fried aubergine, zucchini and Jordan-olives in their own oil*

€ 22,00

## Zum Abschied | on farewell

### Unser Käsekuchen

mit Kaffeecrunch und Kokos-Chili-Eis  
*our cheesecake*  
*with coffee-crunch and coconut-chili-ice cream*

€ 11,00

### Hafer

Crème von Hafer und Milch mit Rhododendron-Honig und weißer  
Schokolade  
*oat*  
*oat and milk cream with rhododendron-honey and white chocolate*

€ 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

## Unser Frühlingsmenü | our spring-menu

### Ochsenmaul

als Salat mit eingelegten Beeten und Frankfurter-Kräuter-Crème

*ox mouth*

*as salad with pickled beets and Frankfurt-herbs-creams*

€ 15,00

\*\*\*

### Kartoffel

als Samtsüppchen mit Tafelspitz und Schnittlauch

*potato*

*creamy soup with boiled beef and chives*

€ 9,00

\*\*\*

### Salzwiesenlamm

rosa am Knochen gebraten, Bohnencassoulet und Drillinge

*salt marsh lamb*

*roasted pink on the bone, bean-cassoulet and small potatoes*

€ 29,00

\*\*\*

### Unser Käsekuchen

mit Kaffeecrunch und Kokos-Chili-Eis

*our cheesecake*

*with coffee-crunch and coconut-chili-ice cream*

€ 11,00

Menü in 4 Gängen € 59,00

4-course-menu

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 45,00

3-course-menu (without soup)

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 45,00

3-course-menu (without soup)

Große Weinreise (4 Gläser à 0,1l) € 22,50

big wine journey (4 glasses à 0,1l)

Kleine Weinreise (3 Gläser à 0,1l) € 18,50

small wine journey (3 glasses à 0,1l)