

RESTAURANT KAVALIERSBAU

Liebe Gäste,

im Restaurant Kavaliersbau erwartet Sie ein entspanntes Ambiente. Küchenchef Christian Buer und Souschef Andreas Glaser 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

Pierre Machoy
Restaurantleitung

Zu Beginn | starters

Maishuhn / Spitzpaprika

Scheiben vom Maishuhn
mit mariniertem Couscous
und geschmorter Spitzpaprika
corn-fed chicken / pepper
slices of corn-fed chicken
with marinated couscous and braised pepper
€ 17,00

Saibling / Radieschen

Gebeizte Tranche vom Eismeersaibling mit
eingelegten Radieschen, Gurke und Pumpernickel
char / radish
pickled tranche of polar sea char
with marinated radish, cucumber and pumpernickel
€ 16,00



In der Mitte | intermediate course

Blumenkohl / Curry

Samtsüppchen vom Blumenkohl
mit gebratener Garnele, Kokos und lila Curryöl
cauliflower / curry
cauliflower cream soup
with fried prawn, coconut and violet curry-oil
€ 12,50

Artischocke / Weißbrot

Artischockenrahmsüppchen
mit geröstetem Weißbrot und Petersilie
artichoke / white bread
creamy artichoke soup
with roasted white bread and parsley
€ 11,00

-  Die mit einem Blatt gekennzeichneten Speisen sind vegan oder können vegan zubereitet werden.
 *Dishes marked with a leaf are vegan or can be prepared vegan.*

Hauptsache | main courses

Schwein / Senfkohl

Zweierlei vom Jungschwein
mit Senfkohl, Edamame
und Ofenkartoffel

pork / rocket salad

*two variations of young pork
with rocket salad, edamame
and oven potato*

€ 28,50

Unser Fang des Tages

Fisch des Tages
auf Gerstengraupen, Pastinaken mit Honig
und Meerrettich

our catch of the day

*fish of the day
with pearl barley, parsnips with honey
and horseradish*

€ 32,00


Fregola Sarda / Fenchel


Fregola Sarda mit Olive,
geschmortem Fenchel und konfierten Tomaten

fregola sarda / fennel

*fregola sarda with olive
braised fennel and confected tomatoes*

€ 22,50

 Die mit einem Blatt gekennzeichneten Speisen sind vegan oder können vegan zubereitet werden.

 *Dishes marked with a leaf are vegan or can be prepared vegan.*

Schnitzel / Preiselbeere

Wiener Schnitzel
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat,
kaltgerührter Preiselbeere und Zitrone

escalope / cranberry

Viennese schnitzel

*with lukewarm potato-cucumber salad,
cold stirred cranberries and lemon*

€ 28,00

Unser Kartoffelrösti

gebackener Kartoffelrösti mit
leichter Limettencrème
und Wildkräutersalat


potato „Rösti“


*fried grated potatoes
with light lime-cream
and wild herbs salad*

€ 14,50

mit Räucherlachs
(with smoked salmon)

€ 19,50

 Die mit einem Blatt gekennzeichneten Speisen sind vegan oder können vegan zubereitet werden.

 *Dishes marked with a leaf are vegan or can be prepared vegan.*

Zum Abschied | on farewell

Joghurt / Waldbeere

Eis von Joghurt und Limette
mit Waldbeeren und weißer Schokolade

*yoghurt / forestberry
yoghurt and lime ice cream
with forest berries and white chocolate*

€ 11,50

Ananas / Kakao 🌿

Pochierte Ananas mit Thymian
mit Sorbet von Kakao und gerösteter Erdnuss

*pineapple / cacao
poached pineapple with thyme
with sorbet of cacao and roasted peanuts*

€ 13,50

- 🌿 Die mit einem Blatt gekennzeichneten Speisen sind vegan oder können vegan zubereitet werden.
🌿 *Dishes marked with a leaf are vegan or can be prepared vegan.*