

# 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

## Apéritif

Italicus Spritz

(Bergamottenlikör, Prosecco, Maracujasaft)

€ 10,50

## Zu Beginn | starters

### Spargel / Fetakäse

Marinierter Spargel mit lauwarmem Fetakäse,  
Tomatenkompott und wilden Kräutern

*asparagus / feta cheese*

*marinated asparagus with lukewarm feta cheese,  
tomato compote and wild herbs*

€ 14,00

### Salzwiesenlamm / Sellerie

gebeizter Rücken vom Salzwiesenlamm auf Salat von Stangensellerie  
mit milder Bärlauchcrème und Granatapfel

*salt marsh lamb / celery*

*pickled saddle of salt marsh lamb on stalk celery salad  
with wild garlic cream and pomegranate*

€ 16,50

## In der Mitte | intermediate course

### Spargel / Schwarzbrot

Spargelcrèmesuppe  
mit geröstetem Schwarzbrot und grünem Öl

*asparagus / black bread*

*asparagus cream soup  
with roasted black bread and green oil*

€ 11,00

### Makrele / Wassermelone

kaltes Süsspchen von Wassermelone und Tomate  
mit marinierter Makrele und Paprika

*mackerel / watermelon*

*cold soup of watermelon and tomato  
with marinated mackerel and pepper*

€ 14,00

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

## Hauptsache | main courses

### Maibock / Frühlingsgemüse

Zweierlei vom Maibock aus eigener Jagd  
mit Kartoffelgnocchi und glasiertem Frühlingsgemüse

*"Maibock" venison / spring vegetables*  
*two preparations of venison from our own hunt*  
*with potato gnocchi and glazed spring vegetables*

€ 34,00

### Unser Fang des Tages

Frischer Fisch des Tages  
auf lauwarmen Linsen mit Mango, Chili und roten Zwiebeln

*catch of the day*  
*fresh fish of the day*  
*on lukewarm lentils with mango, chili and red onions*

€ 32,00

### Tagliatelle / Bärlauch

Frische Tagliatelle mit Spargelragout,  
Bärlauchpesto und Pecorino pepe

*tagliatelle / wild garlic*  
*fresh tagliatelle with asparagus-ragout,*  
*wild garlic pesto and Pecorino pepe*

€ 19,50 als Zwischengang *as intermediate course*

€ 24,50 als Hauptgang *as main course*

### 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

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

## Hessischer Stangenspargel / junge Kartoffeln

Stangen vom Hessischen Spargel  
mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

*Hessian asparagus / young potatoes*

*Hessian asparagus*

*with sauce Hollandaise and young potatoes*

€ 24,00

mit kleinem Kalbsfilet *with small veal fillet*

€ 16,00

mit Doradenfilet *with gilthead fillet*

€ 14,00

mit rohem Schinken *with raw ham*

€ 12,00

## Zum Abschied | on farewell

### Rhabarber / Sauerampfer

Pochierter Rhabarber

mit Süppchen von Rheingauer Riesling und Sorbet von Sauerampfer

*rhubarb / sorrel*

*poached rhubarb*

*with soup of Rheingauer Riesling-wine and sorrel-sorbet*

€ 11,00

### Erdbeere / Milchmädchen

Variation von der Erdbeere

mit Crème von karamellisierter Milchmädchenmilch

*strawberry / milkmaid-milk*

*variation of strawberry*

*with cream of caramelized milkmaid-milk*

€ 12,00

### Rohmilchkäse / Chutney's

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Chutney's und Trauben

*raw milk cheese / chutneys*

*selction of raw milk cheese\_with homemade chutneys and grapes*

€ 16,00

# Unser Frühlingsmenü | our spring menu

## Spargel / Schinken

Salat von Spargel und Fetakäse  
mit spanischem Landschinken und Frankfurter Kräuter Creme

*asparagus / ham*

*asparagus and feta cheese salad  
with spanish ham and Frankfurt herbal cream*

## Wassermelone / Taunusforelle

Kaltes Süppchen von Wassermelone  
mit mildem Essig und geräucherter Taunusforelle

*watermelon / Taunus-trout*

*cold soup of watermelon  
with mild vinegar and smoked Taunus-trout*

## Kalbsfilet / junge Kartoffeln

rosa Filet vom Kalb  
mit gebratenem Spargel und gebackenen jungen Kartoffeln

*veal / young potatoes*

*pink fillet of veal  
with roasted asparagus and baked young potatoes*

## Erdbeere / Karamell

Variation von der Erdbeere  
mit Karamell

*strawberry / caramel*

*variation of strawberry  
with caramel*

4-Gang 4-courses

€ 68,00

3-Gang ohne Suppe 3-courses (without soup)

€ 52,00

## Digestif

KI NO BI SEI

Cherry Tonic

5cl Ki No Bi Sei Kyoto Dry Gin, Tonic Water

€ 14,90

KI NO TEA

Lemongrass Highball

5cl Ki No Tea Kyoto Dry Gin, Tonic Water

€ 14,90