

RESTAURANT KAVALIERSBAU

Liebe Gäste,

im Restaurant Kavaliersbau erwartet Sie ein entspanntes Ambiente. Küchenchef Michael Liebetruth kreiert eine abwechslungsreiche und frische Küche in lockerer Atmosphäre. Regionale und saisonale Produkte bilden die Basis der kreativen und authentischen Küche.

Eine große Auswahl hochwertiger Weine.

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.

Michael Liebetruth
Küchenchef

Pierre Machoy
Restaurantleitung

Apéritif

Italicus Spritz

(Bergamottenlikör, Prosecco, Maracujasaft)

€ 10,50

Zu Beginn | starters

Maronencremesuppe
mit geräucherter Entenbrust und Pflaume

*chestnut cream soup
with smoked duck breast and plum*

€ 12,00

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing,
gerösteten Nüssen und Brotchips

*Lamb's lettuce with potato-bacon-dressing,
roasted nuts and breadchips*

€ 14,00

Scheiben von der Sous-Vide gegarten Rindersemerrolle
mit Sauce-Vierge

*cuts from sous-vide cooked beef
with sauce-vierge*

€ 18,00

Hauptsache | main courses

Gebrautes Kalbsfilet
in der Pfefferkruste mit Rote-Beete-Risotto
*roasted veal filet
in a pepper-crust with beetroot risotto*

€ 34,00

Rosa Entenbrust
mit zweierlei Süßkartoffelpüree und Babyspinat
*pink roasted duck breast
with a duet of mashed sweet potatoes and baby spinach*

€ 28,00

Geschmorte Ochsenbacke
mit Kartoffel-Trüffel-Rösti und sautierte Pilze
*braised ox cheek
with potato-truffle-rösti and sauteed mushroom*

€ 27,00

Gebackene Garnelen
mit Kräuter-Knoblauch-Tagliatelle und Krustentierschaum
*baked prawn
with herbal-garlic-tagliatelle and crustaceans-foam*

€ 27,00

Gratinierter Blumenkohl
mit Parmesan-Bechamel und Erbsen
*cauliflower au gratin
with parmesan-bechamel and chickpeas*

€ 21,00

Zum Abschied | on farewell

Birnen-Zimt-Portwein Terrine
im Baumkuchenmantel

*pear-cinnamon-port wine terrine
in a pyramid cake coat*

€ 12,00

Mandarinen Crème Brûlée
mit Hafer-Eis

*mandarin crème brûlée
with oat ice cream*

€ 9,00

Tages Sorbet

sorbet of the day

€ 4,00

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