

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

Szilard Wilhelm
Restaurantleitung

Zu Beginn | starters

Winterliche Blattsalate
Haselnussdressing – geröstete Kichererbsen (vegan)

*seasonal leaf salads
hazelnut-dressing – roasted chickpeas (vegan)*

€ 13,00

Getrübete Kartoffelcrèmesuppe
Croutons

*truffled potato cream soup
croutons*

€ 14,00

Gebeizter Orangenlachs
Safranfenchel

*pickled orange salmon
saffron-fennel*

€ 19,00

Wildschweinschinken
Grünkohl – Granatapfel

wild boar ham – kale – pomegranate

€ 18,00

Zwischengang | intermediate course

Tagliolini mit Wintertrüffel (vegan)

tagliolini with wintertruffles (vegan)

€ 19,00

€ 25,00

Zwischengang

Hauptgang

intermediate course

main course

Gebratene Wachtelbrust

Ziegenkäserisotto

roasted breast of quail – goat cheese risotto

€ 21,00

Geschmorter Spitzkohl
Urkarotte – Kreuzkümmel (vegan)

*roasted pointed cabbage
primal carrot – cumin (vegan)*

€ 15,00

Hauptsache | main courses

Rinderfilet

Kartoffelgratin – Bohnen-Cassoulet – Whiskyrahm

fillet of beef

potatogratin – cassoulet of beans – whiskycream

€ 42,00

Rosa Hirschrücken

Rosenkohl – Preiselbeer-Graupen-Taler

pink saddle of venison

brussel sprouts – cranberry barley dumpling

€ 38,00

Geschmorte Kalbsroulade

Roquefort-Feige-Senf-Walnuss-Krapfen

braised veal roulade

roquefort-fig-mustard-walnut-pastry

€ 34,00

Skrei

Selleriepürée – Rahmwirsing

skrei (winter cod)

celery purée – creamed savoy cabbage

€ 31,00

Spinat-Rote-Beete-Maultasche

Shiitakesud (vegan)

spinach-beetroot dumpling

shiitakebrew (vegan)

€ 26,00

Dessert | dessert

Grießschmarren
Zwetschge – Salz-Karamell-Eis
semolina pancake
plum – salted caramel ice cream
€ 14,00

Mousse von dunkler Schokolade
Brombeerragout – weiße Ganache
dark chocolate mousse
blackberry ragout – white ganache
€ 14,00

Mandelmilch-Eis
Mangoragout
almondmilk - ice cream
mangoragout
€ 12,00

Tages Sorbet
sorbet of the day
€ 5,00

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