

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

Apéritif

Italicus Spritz
(Bergamottenlikör, Prosecco, Maracujasaft)

€ 10,50

Zu Beginn | starters

Frühlingsalat
Bärlauchdressing | Radieschen | gepickelter Spargel (vegan)
spring salad | radish | pickled asparagus (vegan)

€ 14,00

Spargelcrèmesuppe
asparagus cream soup

€ 12,00

Pulpo Carpaccio | Kimchi | weißer Spargel
pulpo carpaccio | kimchi | white asparagus

€ 21,00

Rindertatar | getrüffelte Eigelbcrème | Sauerteigbrot
beef tatar | truffled egg yolk cream | sourdough bread

€ 24,00

Zwischengang | intermediate course

Tagliolini | Frühlingstrüffel (vegan)
tagliolini | springtruffles (vegan)

Zwischengang
intermediate course

€ 19

Hauptgang
main course

€ 26

Bardierter Kaninchenrücken
Erbsenpüree | Fingermöhren
*barded rabbit back
pea purée | finger-carrots*

€ 21

Emmer Risotto | grüner Spargel | Cashewkerne (vegan)
Emmer risotto | green asparagus | cashew nuts (vegan)

€ 17

Hauptsache | main courses

Rinder Entrecote (300g)
Sous Vide Kartoffel | Grillgemüse | Kerbel Sourcream
beef Entrecote (300g)
sous vide potato | grilled vegetables | chervil sour cream

€ 39

Rosa Lammrücken
Kräuterkruste | cremige Polenta | Spargelgemüse
pink rack of lamb
herb crust | creamy polenta | asparagus vegetables

€ 43

Hirsch Bourguignon
Schmorgemüse | gefüllte Kartoffel
venison Bourguignon
braised vegetables

€ 34

Seeteufel Strindberg
Sepiarisotto | Spinat
monkfish Strindberg
sepiarisotto | spinach

€ 36

Gebratene Entenbrust
Chili Garnele | gebratener Spargel | Süßkartoffel-Blume
roast duck breast
chilli prawn
roasted asparagus | sweet potato flower

€ 34

Sous Vide Rettich
Estragon Nudel | Himbeer-Tomaten-Consommé (vegan)
sous vide radish
tarragon pasta - raspberry-tomato-consommé (vegan)

€ 26

Dessert | dessert

Erdbeer Tartelette | Waldmeister Eis
strawberry tartelette | woodruff ice cream
€ 14

Marsala Zabaione | Beeren | Minze
marsala zabaione | berries | mint
€ 12

Safran-Kardamom-Sorbet | Heidelbeerragout | Crumble (vegan)
saffron cardamom sorbet | blueberry ragout | crumble (Vegan)
€ 12

Tagessorbet
sorbet of the day
€ 5

Digestif

KI NO BI SEI
Cherry Tonic
5cl Ki No Bi Sei Kyoto Dry Gin, Tonic Water
€ 14

KI NO TEA
Lemongrass Highball
5cl Ki No Tea Kyoto Dry Gin, Tonic Water
€ 14