

# 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 | wild garlic dressing | radish | pickled asparagus (vegan)*  
€ 14

Spargelcrèmesuppe  
*asparagus cream soup*  
€ 12

Pulpo Carpaccio | Kimchi | weißer Spargel  
*pulpo carpaccio | kimchi | white asparagus*  
€ 21

Rindertatar | getrüffelte Eigelbcrème | Sauerteigbrot  
*beef tatar | truffled egg yolk cream | sourdough bread*  
€ 24

## Zwischengang | intermediate course

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

Zwischengang  
*intermediate course*  
€ 19

Hauptgang  
*main course*  
€ 26

Bardierter Kaninchenrücken | Erbsenpürée | 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 | filled potatoes*  
€ 34

Seeteufel Strindberg  
Sepiarisotto | Spinat  
*monkfish Strindberg*  
*sepiarisotto | spinach*  
€ 36

Gebratene Entenbrust  
Chili Garnele | gebratener Spargel | Süßkartoffel-Blume  
*roasted 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