

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

Herbstsalat

Popcorn | gepickelter Kürbis (vegan)
autumn salad | popcorn | pickled pumpkin (vegan)

€ 14

Kürbiscremesuppe | geröstete Kerne | Espuma
pumpkin cream soup | roasted seeds | espuma

€ 14

Steinpilzessenz | eigene Ravioli (vegan)
porcini mushroom essence | own ravioli (vegan)

€ 16

Gebeiztes vom Rehfilet | Kohlrabi-Walnuss-Salat | Quittendressing
marinated venison fillet | kohlrabi and walnut salad | quince dressing

€ 21

Tempura Garnele | Spaghetti-Kürbis
tempura shrimp | spaghetti-squash

€ 23

Zwischengang | intermediate course

Tagliolini | Herbsttrüffel (vegan)
tagliolini | autumn truffles (vegan)

Zwischengang
intermediate course

€ 19

Hauptgang
main course

€ 25

Steinpilz Risotto | Belper Knolle
porcini mushroom risotto | belper Knolle

€ 21

Kalbskopf Praline | Wildkräutersalat | Trompetenpilze
veal head praline | wild herb salad | trumpet mushrooms

€ 24

Hauptsache | main courses

Zweierlei vom Hasen
Süßkartoffelkuchen | Mangold
*two kinds of rabbit
sweet potato pie | swiss chard*
€ 38

Hirschkarree
Steinpilzkroketten | Bunte Beete
*loin of venison
porcini mushroom croquettes | Beetroot*
€ 45

Geschmorte Kalbshaxe
Breite Bohnen | Semmel-Kürbisknödel
*braised veal shank
broad beans | bread and pumpkin dumplings*
€ 34

Rosa Entenbrust
Apfel-Graupen-Risotto | Kräuterseitlinge
*pink duck breast
apple and pearl barley risotto | king oyster mushrooms*
€ 34

Saint Pierre
Wirsing-Kartoffel | Schnittlauch-Beurre-Blanc
*saint Pierre
savoy cabbage and potato | chives and beurre blanc*
€ 32

Ofenkürbis
Geräucherter Sellerie | Kichererbsen-Rote Beete-Püree (vegan)
*oven pumpkin
smoked celeriac | chickpea and beet puree (vegan)*
€ 28

Dessert | dessert

Pistazien Financier | Zwetschgenröster
pistachio Financier | plum roaster

€ 14

Nougat Parfait | eingelegte Birne
nougat parfait | pickled pear

€ 15

Apfeltarte Tatin | Rosmarin-Eis (vegan)
apple tarte Tatin | rosemary ice cream (vegan)

€ 13

Tagessorbet
sorbet of the day

€ 5

Apéritif

Italicus Spritz
(Bergamottenlikör, Prosecco, Maracujasaft)

€ 12,50

Digestif

Anabull
Vodka, Ananassaft, Red Bull

€ 11,50