

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

“Endlich Frühling Salat“

Chicorée | Radieschen | Brot Chip | Bärlauch Dressing (vegan)

“finally spring salad“

chicory | radish | bread chip | wild garlic dressing (vegan)

€ 15

Creemesuppe von der Brunnenkresse

Geröstete Pinienkerne | Petersilienöl (vegan)

watercress cream soup

roasted pine nuts | parsley oil (vegan)

€ 14

Wildkraftbrühe

Sorrent Zitronen-Pistaziencaramelle

game broth

sorrento lemons-pistachio caramelle

€ 14

Geflämmtter Label Rouge Lachs

Gurken | Zitronen-Radieschen | Ingwer-Verjus-Dillgel

flamed label rouge salmon

cucumber | lemon-radish | ginger-verjus-dill gel

€ 23

Carpaccio vom Wasserbüffelfilet | Pecorino-Romano | Babyspinat

carpaccio of water buffalo fillet | pecorino-romano | baby spinach

€ 28

Zwischengang | intermediate course

Tagliolini | Frühlingstrüffel (vegan)

tagliolini | spring truffles (vegan)

Zwischengang

intermediate course

€ 19

Hauptgang

main course

€ 25

Ravioli | Grüner Spargel | Tempeh (vegan)

ravioli | green asparagus | tempeh (vegan)

€ 19

Jakobsmuscheln
Rhabarber | Geräucherte Kerbelwurzelcreme
scallops
rhubarb | smoked chervil root cream
€ 21

Hauptsache | main courses

Bardiertes Ibericofilet
Manchengo Yamswurzel Püree | Feigenjus
barded Iberico fillet
manchengo yam puree | fig jus
€ 36

Rosa gegarter Lammrücken
Chorizo Kruste | Risotto Milanese
pink cooked rack of lamb
chorizo crust | risotto Milanese
€ 41

Hirschrückensteak
Kräuter-Kartoffel Palatschinken | Weißer Spargel
saddle of venison steak
herb and potato pancakes | white asparagus
€ 44

Anti Pasti Tarte
Spinatcreme | Gemüse (vegan)
anti pasti tarte
spinach cream | vegetables (vegan)
€ 29

Krosses Papageifischfilet
Sepia Taglioni | Ratatouille
crispy parrotfish fillet
sepia taglioni | ratatouille
€ 34

Dessert | dessert

Baisertörtchen

Salzkaramell-Erdnusskrokant | Erdbeeren-Mascarpone Eis

meringue tart

salted caramel and peanut brittle | strawberry and mascarpone ice cream

€ 14

Gebratener Milchreis

Schokoladensorbet | Heidelbeerragout (vegan)

fried rice pudding

chocolate sorbet | blueberry ragout (vegan)

€ 14

Auswahl von Deutschem Bio Käse

Walnuss | Chutney des Tages

selection of german organic cheese

walnut | chutney of the day

€ 18

Tagessorbet

sorbet of the day

€ 5

Apéritif

Savoia Spritz

(Marsala Wein, Sekt, Soda)

€ 11,50

Digestif

Weingut Kracher
Auslese Cuvée 0,1 l

€ 9,80