

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

Sommersalat

Gepickelte Pfifferlinge | Brot Chip | Petersilienöl-Dressing (vegan)
summer salad

pickled chanterelles | bread chip | parsley oil dressing (vegan)

€ 15

Kalte fermentierte Gurken-Dill Suppe
Sojajoghurt | Blutwurst (vegan möglich)

*cold fermented cucumber and dill soup
soy yogurt | black pudding (vegan possible)*

€ 14

Pfifferlingcremesuppe
Geräucherte Kalbszunge

*chanterelle cream soup
smoked veal tongue*

€ 15

Hessisches Vitello

Wildkräuter | Pumpernickel

*hessian vitello
wild herbs | pumpernickel*

€ 18

Ceviche vom Wolfsbarsch

Salz Zitronen | Graupen Popcorn

*ceviche of sea bass
salt lemon | pearl barley popcorn*

€ 24

Zwischengang | intermediate course

Tagliolini | Sommertrüffel (vegan)

tagliolini | summer truffles (vegan)

Zwischengang

intermediate course

€ 19

Hauptgang

main course

€ 25

Pfifferling-Safran Maultasche | Liebstöckel Velouté | Tapioka Perlen (vegan)

chanterelle saffron dumpling | lovage velouté | tapioca pearls (vegan)

€ 21

Basilikum Risotto I Garnelen I Pinienkerne
basil risotto I prawns I pine nuts
€ 23

Hauptsache I main courses

Rosa Kalbsfilet
Gebratene Garnele I Süßkartoffel-Zigarre I Erbsen
pink veal fillet
fried prawn I sweet potato cigar I peas
€ 44

Krosse Entenbrust
Holunderblüten Risotto I Grüner Spargel
crispy duck breast
elderflower risotto I green asparagus
€ 39

Sous Vide gegarter Wildschweinerücken
Pfifferling-Saubohnen Cassoulet I Kräuterspätzle
sous vide cooked saddle of wild boar
chanterelle and broad bean cassoulet I herb spaetzle
€ 41

Pfifferling-Kartoffel Soufflé
Geröstete Karottencreme I Gemüse (vegan)
chanterelle and potato soufflé
roasted carrot cream I vegetable (vegan)
€ 29

Zanderfilet
Lauwarmer Belugalinsen-Zucchinisalat I Gepickelte Senfsaat
pike perch fillet
lukewarm beluga lentil and zucchini salad I pickled mustard seeds
€ 36

Dessert | dessert

Holunderblütenmousse | Einkochtes Stachelbeeren-Meringue
elderflower mousse | boiled gooseberry-meringue

€ 14

Veganes Buchweizen Biskuit | Zitronenverbenen Sorbet (vegan)
vegan buckwheat sponge cake | lemon verbena sorbet (vegan)

€ 14

Erdbeeren-Rhabarberküchlein | Joghurteis
strawberry and rhubarb cake | yogurt ice cream

€ 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

€ 6

Apéritif

(wahlweise auch alkoholfrei)

CHILLA Tonic
(CHILLA „Das Original“, Tonic Water)

€ 11,50

Digestif

Weingut Kracher
Auslese Cuvée 0,1 l

€ 9,80