

# 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

Gepickelter Kürbis | Brot Chip | Petersilienöl-Dressing (vegan)  
autumn salad

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

€ 15

### Geräucherte Sellerie-Essenz

Grießnocken | Erbsen (vegan möglich)

*smoked celery essence*

*semolina dumplings | peas (vegan option available)*

€ 13

### Kürbiscremesuppe

Kürbiskernes-puma | Geröstete Kerne

*pumpkin cream soup*

*pumpkin seed foam | roasted seeds*

€ 14

### Kalbstatar | Getrübte Eigelb-Creme

Wildkräuter | Frittierte Kapern

*veal tartare | truffled egg yolk cream*

*wild herbs | fried capers*

€ 24

### Geräucherter Aal | Rote Bete-Schafskäsesalat

Wasabi Chip | Meerrettichdressing

*smoked eel | beetroot and sheep's cheese salad*

*wasabi chip | horseradish dressing*

€ 25

## Zwischengang | intermediate course

Tagliolini | Herbsttrüffel (vegan)

*tagliolini | autumn truffles (vegan)*

Zwischengang

*intermediate course*

€ 19

Hauptgang

*main course*

€ 25

### Kürbis Arancini | Parmesan Velouté - Gemüse (vegan)

*pumpkin Arancini | parmesan Velouté - vegetables (vegan)*

€ 21

Kalbskopfpraline I Kartoffel-Zwiebelstampf  
*veal head praline I mashed potatoes and onions*  
€ 23

## Hauptsache I main courses

Kalbsrücken  
Kartoffel-Parmesankuchen I Morchelrahm  
*veal loin*  
*potato and parmesan cake I morel cream sauce*  
€ 39

Burgunderbraten vom Hirsch  
Sous Vide Kartoffel-Maronen Batonnet I Sautierter Wirsing  
*burgundy roast venison*  
*sous vide potato and chestnut batonnets I sautéed savoy cabbage*  
€ 41

Lammcarré  
Cremige Roquefort Polenta I Weinbergpfirsich  
*rack of lamb*  
*creamy roquefort polenta I vineyard peach*  
€ 44

Gerösteter Ofen-Hokkaido  
Geräucherte Fregola I Parmesan (vegan möglich)  
*roasted oven-baked hokkaido pumpkin*  
*smoked fregola I parmesan cheese (vegan option available)*  
€ 29

Kohlefisch  
Zucchini-Fenchel Rösti I Kürbisrelish I Beurre Blanc  
*charcoal-grilled fish*  
*zucchini and fennel rösti I pumpkin relish I beurre Blanc*  
€ 39

## Dessert | dessert

Safran Crème Brûlée | Eingelegte Birnen

*saffron crème brûlée | pickled pears*

€ 14

Kürbis-Hanfsamen Blondie | Maronen-Eis

*pumpkin seed blondie | chestnut ice cream*

€ 14

Zwetschgen Parfait | Zimtcreme (vegan)

*plum parfait | cinnamon cream (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*

€ 6

## Apéritif

(wahlweise auch alkoholfrei)

CHILLA Tonic

(CHILLA „Das Original“, Tonic Water)

€ 11,50

## Digestif

Weingut Kracher

Auslese Cuvée 0,1 l

€ 9,80