

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 monumental 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 I starters

Reh carpaccio I Pecorino I Babyspinat
venison carpaccio I pecorino cheese I baby spinach
€ 24

Gebratener Oktopus I Safran-Fenchelsalat
fried octopus I saffron-fennel salad
€ 21

Apfel-Sellerie-Cremesuppe I Rosmarincroutons
apple-celery cream soup I rosemary croutons
€ 12

Tomaten-Consommé I Gemüse Concassée (vegan)
tomato consommé I vegetable concassé (vegan)
€ 12

Wildkräutersalat
Gepickelte Radieschen I Konfetti Kirschtomaten
wild herb salad
pickled radishes I candied cherry tomatoes
€ 14

Zwischengang I intermediate course

Tagliolini Wintertrüffel (vegan) <i>tagliolini winter truffles (vegan)</i>	€ 19
Zwischengang <i>intermediate course</i>	
Hauptgang <i>main course</i>	€ 25

Gebratene Garnelen I Geröstete Blumenkohlcreme
fried shrimp I roasted cauliflower cream
€ 19

Taubenbrust Supreme I Waldpilzrisotto
pigeon breast supreme I wild mushroom risotto
€ 28

Hauptsache I main courses

Ochsenbacke
Tomaten-Zucchini-Tarte I Wilder Brokkoli
ox cheek
tomato and zucchini tart I wild broccoli
€ 36

Veganes Rinderfilet
Pastinaken-Steinpilz Zigarre I Grüner Spargel I Jus
vegan beef fillet
parsnip and porcini mushroom cigar I green asparagus I jus
€ 29

Sous Vide gegarter Wildschweinrücken
Saubohnen I Steckrübenstampf
sous vide cooked wild boar loin
broad beans I mashed rutabaga
€ 34

Ibericofilet
Frankfurter Kräuter Krapfen I Orangenmöhren
iberico fillet
frankfurt herb doughnuts I orange carrots
€ 33

Filet vom Adlerfisch
Kartoffel-Limettenpüree I Krustentierrahm
fillet of halibut
potato and lime purée I crustacean cream
€ 32

Dessert | dessert

Schokoladen Millefeuille I Kandierte Orangen
chocolate millefeuille I candied oranges
€ 13

Kürbiskernparfait I Kirschkompost I Schoko-Crumble (vegan)
pumpkin seed parfait I cherry compote I chocolate crumble (vegan)
€ 12

Tarte Tarin I Champagner-Hibiskus Sorbet
tarte tarin I champagne hibiscus sorbet
€ 12

Auswahl von Deutschem Bio Käse
Walnuss I Chutney des Tages
selection of German organic cheese
walnut I chutney of the day
€ 14

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