

RESTAURANT KAVALIERSBAU

Liebe Gäste,

im Restaurant Kavaliersbau erwartet Sie ein entspanntes Ambiente. Küchenchef Max Engraf 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.

Max Engraf
Küchenchef

Szilard Wilhelm
Restaurantleitung

Zu Beginn | starters

Frühlingsalat | Radieschen | Brotchip | Bärlauchdressing (vegan)
spring salad | bread chip | wild garlic dressing (vegan)
€ 15

Cremesuppe von Frankfurter Kräutern | Geröstete Pinienkerne | Petersilienöl
frankfurter herbage cream soup | roasted pine nuts | parsley oil
€ 12

Wildkraftbrühe | Eigene Maultasche
wild game broth | swabian dumpling
€ 13

Lachstatar | Gurke | Zitronen-Radieschen
salmon tartar | cucumber | lemon-radishes
€ 23

Carpaccio vom Kalbsfilet | Parmesan | Wildkräutersalat
veal filet carpaccio | parmesan cheese | wild herb salad
€ 24

Zwischengang | intermediate course

Tagliolini | Frühlingstrüffel (vegan)
tagliolini | spring truffles (vegan)

Zwischengang
intermediate course
€ 19

Hauptgang
main course
€ 25

Vegane Ravioli mit Portobello gefüllt | Parmesan | Salbei
vegan ravioli filled with portobello mushrooms | parmesan cheese | sage
€ 19

Jakobsmuscheln | Rhabarber | Süßkartoffel
scallops | rhubarb | sweet potato
€ 22

Hauptsache | main courses

Rinderfilet

Getrübzeltes Kartoffelpüree | Feigenjus

beef fillet

truffled potato puree | fig jus

€ 44

Lammrücken

Chorizokruste | Polenta Milanese

lamb loin

chorizo crust | polenta milanese

€ 41

Rosa Entenbrust

Kartoffel-Kräuter Palatschinken | Grüner Spargel

rose duck breast

potato-herbage pancake | green asparagus

€ 38

Geschmorter Rettich

Bärlauch-Risotto | Gemüse (vegan)

braised raddish

wild garlic risotto | vegetable (vegan)

€ 29

Doradenfilet

Sepia Taglioni | Ratatouille

sea bream fillet

cuttlefish tagliatelle | ratatouille

€ 31

Dessert | dessert

Rhabarber Mousse
Erdbeer-Grüner Spargelragout | Crumble (vegan)
rhubarb mousse
strawberry-green asparagus ragout | crumble (vegan)
€ 12

Erdbeeren Küchlein
Charantai Sorbet | Crumble
strawberry cupcake
charantai sorbet | crumble
€ 13

Auswahl von Deutschem Bio Käse
Walnuss | Chutney des Tages
selection of German organic cheese
walnut | 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

Kallfelz Auslese
0,1 l - € 9,80
0,5l - € 42,00