

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

Sommersalat | gepickelte Pfifferlinge |

Petersiliendressing | Ciabatta Chip

summer salad | pickled chanterelles |

parsley dressing | ciabatta chip

13 €

Pfifferling-Rahmsuppe | eigene Einlage

cream of chanterelle soup

12 €

Zwischengang | intermediate course

Tagliolini | Sommertrüffel (vegan)

tagliolini | summer truffles (vegan)

Zwischengang
intermediate course

€ 19

Hauptgang
main course

€ 25

Pulpo | Tomaten-Vinaigrette | Wildkräutersalat

octopus | tomato vinaigrette | wild herb salad

22 €

Hauptsache | main courses

Saltimbocca vom Perlhuhn | Peperonata | Polenta

saltimbocca of guinea fowl | peperonata | polenta

34 €

Rinderfilet | Portweinjus |

Sommergemüse | Wasabi-Kartoffelpüree

beef filet | port wine jus | summer vegetables | wasabi mashed potatoes

42 €

Hirschrücken | Wacholder-Pfefferkruste | Jus |

gebratene Pfifferlinge | Selleriepüree

venison loin | juniper pepper crust | jus |

sautéed chanterelles | celery puree

45 €

Gebratenes Zanderfilet | Beurre Blanc | Erbsencreme | Fregola Sarda

pan-fried pike-perch | beurre blanc | cream of peas | fregola sarda

37 €

Ravioli | Steinpilz-Füllung | gebratene Pfifferlinge |

konfierte Ofen-Tomaten

ravioli | porcini filling | sautéed chanterelles |

confit oven-roasted tomatoes

26 €

Dessert | dessert

Basilikum-Zitronensorbet | Mango-Kompott |

basil & lemon sorbet | mango compote

8 €

Tages-Sorbet

sorbet of the day

6 €

Geeistes Limoncello-Tiramisu

iced limoncello tiramisu

14 €

Double Chocolate – Soft Cookie | weißes Kaffeeeis

double chocolate soft cookie | white coffee ice cream

14 €

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