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 I starters

Herbstsalat | gepickelter Kürbis |
Petersiliendressing | Malzbrotchip
autumn salad | *pickled pumpkin* |
parsley dressing | *malt bread chip*
14,50€

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis | Kürbiskernöl | Kürbisragout
hokkaido pumpkin cream soup
pumpkin seed oil | *pumpkin ragout*
12 €

Zwischengang I intermediate course

Tagliolini | Herbsttrüffel (vegan)
tagliolini | *autumn truffles (vegan)*

Zwischengang	Hauptgang
intermediate course	*main course*
€ 19	€ 27

Carpaccio vom Seeteufel | Rucola | Limetten-Dressing | Shiso Kresse
Monkfish carpaccio | *arugula* | *lime-dressing* | shiso cress
21 €

Gebeizter Ingwer Lachs | Zitronengel | Safran-Fenchel | Wasabi-Espuma
Pickled ginger salmon | *lemongel* | *saffron-fennel* | wasabi-espuma
19 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Kreditkarten Zahlung möglich

Hauptsache I main courses

Geschmorte Ochsenbacke | Portweinjus | Bunte Beete | Arancinis

braised ox cheek | *port wine jus* | *mixed root vegetable* | *arancini*

37 €

Rinderfilet | rosa Pfefferbeerenjus |

Bunte Beete | Kürbiscreme | Kartoffel-Fetakäse-Strudel

beef tenderloin | *pink peppercorn jus* | *mixed root vegetables* |

pumpkin cream | potato and feta cheese pastry

43 €

Hirschcarree | Sauerkirschjus |

gebratener Kürbis | Kräuterkrapfen

venison saddle | *sour cherry jus* |

roasted pumpkin | *herb dumpling*

45 €

Gebratenes Kabeljaufilet | Senfkaviar | junger Spinat | Zitronenrahm |

Kartoffel-Zucchiniplätzchen

pan-fried cod fillet | *mustard caviar* | *baby spinach* | *lemon cream* |

potato and zucchini cookies

39 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Kreditkarten Zahlung möglich

Dessert | dessert

Pistazien-Financier | Williams-Christbirneneis | Zwetschkenröster

Pistachio financiers | Williams pear ice cream |

Roasted plums

14 €

Rotwein-Gewürzkuchen I Pochierte Birne I

Sauerkirsch-Sorbet | Tonka-Bohnen-Ganache

Red wine spice cake | poached pear | sour cherry sorbet |

tonka bean ganache

14 €

Cassis-Sorbet | Amarena-Kirsch-Kompott

Blackcurrant sorbet | amarena cherry compote

8 €

Tages-Sorbet

sorbet of the day

6 €

Apéritif

Chazánte Oolong Orange
Schaumtee alkoholfrei

0,1L - 8,50€ 0,7L - 49,50€

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Kreditkarten Zahlung möglich