



SCHLOSS
REICHENOW
RESTAURANT

Vorspeisen

Müritz Saibling

Saibling gebeizt, eigener Kaviar, Steckrübe & Gartenkresse

14,50 €

Feldsalat

Eingelegte Pilze, Haselnussvinaigrette & Kartoffelstroh

9,50 €

Galantine von der Wachtel

Brioche, Apfel & Nusskrokant

18,50 €

Kürbiscremesuppe

gebackene Nordseekrabbenpraline, Kürbiskerne & Öl

12,50 €



SCHLOSS
REICHENOW
RESTAURANT

Hauptgänge

Havelländer Apfelschwein

*Kotelett rosa gegart und mit Pilzen gratiniert
Kerbelknolle, Topinambur & Kartoffelbaumkuchen*
26,50 €

Simmenthaler Rind

*geschmorte Brust mit Teriyaki glasiert
feine Zwiebelvariation & Kartoffelkrappen*
22,00 €

Lachsforelle

*-sanft gegart-
Bunte Bete, Zitrone & Kerbelschaum*
19,50 €

Kabeljau

*-kross gebraten-
Spinat, Schwarzwurzel & Parmesan-Senfschaum*
21,00 €

Variation vom Wirsing

*-vegetarisch-
Wirsingravioli mit gedörrten Früchten, Wirsingroulade, glasierte Apfelperlen
& Jus aus geröstetem Wirsing*
16,50 €



SCHLOSS
REICHENOW
RESTAURANT

Desserts

Apfelstrudel „neue Version“

Gebackene Apfelfrühlingsrolle, Apfelsorbet, Apfelgel & Apfel mariniert
10,50 €

Gebrannte Creme

mit Lavendeleis & glasierten Zwetschgen
10,50 €

Petit Fours

Mini Cheese Cake mit Brombeeren & Schokoladenpraline
7,50 €

Blomeyer's Käseauswahl

Feigensenf & Früchtebrot
Klein 8,50 €
Groß 12,50 €

Degustationsmenü

Galantine von der Wachtel
Brioche, Apfel & Nusskrokant

Fenchel & Hummer
½ Hummer, sanft gegart
Fencheltexturen
Tomate & Zitrone

Brandenburger Reh
-Keule geschmort & Rücken rosa gegart-
Wirsing, Steckrübe & Schwarzwurzel

Apfelstrudel „neue Version“
Gebackene Apfelfrühlingsrolle, Apfelsorbet, Apfelgel & Apfel mariniert

3 Gang Menü ohne Hummer 44,00 €

4 Gang Menü 55,00 €

Gerne reichen wir Ihnen dazu empfohlene Weine

3 Gang Menü ohne Seezunge & 2 Weine á 0,1 l Glas 53,00 €

4 Gang Menü & 3 Weine á 0,1 l Glas 69,00 €

***Unser Küchenchef Martin Kortschlag und das Team
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.***