



SCHLOSS
REICHENOW
RESTAURANT

Vorspeisen

Würzfleisch „Neu interpretiert“

Beelitzer Kaninchen, Kataifi & Meerrettich

14,50 €

Kohlrabi & Wiesenkräuter

marinierter & eingelegter Kohlrabi mit kleinem Salat und Kräutervinaigrette

9,50 €

Kleines Kalbstatar

Kräuter-Senfcreme, Wachtelei & Wildkräuter

14,50 €

Kürbiscremesuppe

gebackene Nordseekrabbenpraline, Kürbiskerne & Öl

12,50 €



SCHLOSS
REICHENOW
RESTAURANT

Hauptgänge

Saalower Kräuterschwein

*Kotelett rosa gegart und mit Kräutern gratiniert
cremierte Pfifferlinge & Kartoffelcroûtons*

24,00 €

Kalbsbacke

-geschmort-

Steinpilze, Spinat & Kartoffelmousseline

21,00 €

Wild Lachs

-sanft gegart-

Safranrisotto, Fenchel & Hummerschaum

19,50 €

Wolfsbarsch

-kross gebraten-

Wilder Brokkoli, Tomatenmarmelade & Kartoffelbaumkuchen

Hummerschaum

24,00 €

Safranrisotto

-vegetarisch-

Fenchel gegrillt, mariniert & als Marmelade

14,50 €



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

Kleines Kalbstatar

Kräuter-Senfcreme, Wachtelei & Wildkräuter

Seezunge & Muscheln

Seezungenröllchen, sanft gegart

Spinat & Zitrone

Stabmuschel, Miesmuschel & Muschel Beurre Blanc

Taube Royal

Crepinette von der Taube

Wirsing & Pflaume

Apfelstrudel „neue Version“

Gebackene Apfelfrühlingsrolle, Apfelsorbet, Apfelgel & Apfel mariniert

3 Gang Menü ohne Seezunge 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.***