



# Speisekarte

## Restaurant „Kleinod“

Mi. – Fr. von 17:00 bis 21:00 Uhr

Sa. & So. von 12:00 bis 21:00 Uhr

### Vorspeisen

Flusskrebs <i>Flusskrebs mariniert/Apfel gebraten/Essig/Wildkräuter</i>	11,00
Lammleber „Berliner Art“ Lammleber/Apfel/Zwiebel/Kartoffel	9,00
Pastinakensuppe Pastinake/Trüffel/Sellerie	8,50
Gemüsetatar Gemüsetatar/Tomatensorbet/Scharlotten	9,00
Gelbflossenmakrele aus dem Saarland Tatar/Makrele gebeizt/Wildkräuter	13,50
Imperial Kaviar Kaviar/Toast/Butter/Meersalz/ein Glas Chamagner	25,00

Unsere Preise verstehen sich  
in Euro.

[www.schlossreichenow.com](http://www.schlossreichenow.com)



## Hauptgänge

### Saibling

Saibling sanft gegart/bunte Beete/Kartoffel 19,00

### Zander

Zander kross gebraten/Pfifferlinge/Kartoffel/Gurke 23,00

### Lammkotelett – für 1 oder 2 Personen –

Lammkotelett/Erbse/Pfifferlinge/Jus 29,00/58,00

### Ravioli

Ravioli vom Pfifferling/Himbeere/Gemüsejus 16,00

### Kalbsbacke

Kalbsbacke geschmort/Pastinake in Texturen/Kartoffelbaumkuchen 19,00

### Kalb

Filet rosa gegart/Tafelspitz/Zwiebelaromen/Saubohnen/Kartoffel 27,00

Unsere Preise verstehen sich  
in Euro.

[www.schlossreichenow.com](http://www.schlossreichenow.com)



## Desserts

### Erdbeere

*Mousse/Haferflocken Crunch/Mirabelle-Sauerrahm-Sorbet*

12,00

### Petit Fours

*Pralinen/Cheesecake*

9,00

### Rhabarber

*Schokoladenerde gesalzen/Rhabarber-Sorbet/Crème Fraîche/Rhabarber mariniert*

10,00

### Käse klein

*Blomeyer`s Käsespezialitäten/Feigensenf/Früchtebrot*

8,50

### Käse groß

*Blomeyer`s Käsespezialitäten/Feigensenf/Früchtebrot*

12,50

Unsere Preise verstehen sich  
in Euro.

[www.schlossreichenow.com](http://www.schlossreichenow.com)



## Degustationsmenü

*Flusskrebs*

*Apfel/Essig/Wildkräuter/Meerrettich*

Pastinakensuppe

Pastinake/Trüffel/Sellerie

Wachtel

Crépinette/Keule/Ei/Erbse/Jus

Kalb

Filet rosa gegart/Tafelspitz/Zwiebelaromen/Saubohnen

Erdbeere

*Mousse/Haferflocken Crunch/Mirabelle-Sauerrahm-Sorbet*

3 Gänge 52,00

4 Gänge 67,00

5 Gänge 78,00

Unsere Preise verstehen sich  
in Euro.

[www.schlossreichenow.com](http://www.schlossreichenow.com)



## Degustationsmenü vegetarisch

### *Gemüsetatar*

*Gemüsetatar/Tomatensorbet/Scharlotten*

### Pastinakensuppe

Pastinake/Trüffel/Sellerie

### Wachtelei

Wachtelei/Kartoffel/Senf/Trüffel

### *Ravioli*

*Ravioli vom Pfifferling/Himbeere/Gemüsejus*

### Erdbeere

*Mousse/Haferflocken Crunch/Mirabelle-Sauerrahm-Sorbet*

3 Gänge 46,00

4 Gänge 61,00

5 Gänge 68,00

Unsere Preise verstehen sich  
in Euro.

[www.schlossreichenow.com](http://www.schlossreichenow.com)



## Degustationsmenü Weinbegleitung

*Rosé Lugana, Lombardei*  
*Cá die Frati Sirmione Gardasee 2019, Trocken*

„Hand-in-Hand“ Grauburgunder, Kraichgau Baden  
Meyer-Näkel+Klumpp 2019, Trocken

Château Labadie, Bordeaux  
Médoc Cru Bourgeois 2016, Trocken

24,00

*Crémant de Limoux Brut „Grande Cuvée*  
*Languedoc, Vignerons de Sieur d'Aques*

*Schloss Johannisberg Silberlack Riesling, Rheingau*  
*Schloss Johannisberg 2017, VDP Große Lage, Trocken*

*ÀN/2 Anima Negra, Mallorca*  
*Falanis VdT Illes Balears 2018, Trocken*

48,00

Gastgeber und Küchenchef Jan Henrik Eilers und Team  
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Unsere Preise verstehen sich  
in Euro.

[www.schlossreichenow.com](http://www.schlossreichenow.com)