kleinod

Restaurant Schloss Reichenow

Gastgeber und Küchenchef Jan Henrik Eilers
wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Sollte Ihnen die im Hotel ausgestellte Kunst gefallen,
möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass diese käuflich zu erwerben ist.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Mittwoch bis Freitag von 17:00 bis 21:00 Uhr
Samstag und Sonntag von 12:00 bis 21:00 Uhr

Unsere Preise verstehen sich in Euro

www.schlossreichenow.com

kleinod
Restaurant Schloss Reichenow

Menü

64,00

Carpaccio von Saibling und Goldforelle

Zitronen-Kapern-Gremolata | Parmesan | Löwenzahn

*

Dill-Bouillon von Fenchel und Bete

Shiitake-Pilze | Seitan | Orangen-Crepe

*

Karamellisierter Schweinebauch und Riesengarnele

Passepiere Algen | Fenchel | Apfel-Gratin

*

Käse aus deutschen Landen

Eingelegte Vogelbeeren | Chutney | Früchtebrot

Menü

vegetarisch

50,00

Brandenburger Bowl

Wildkräuter | Radieschen | fermentierter Chinakohl

*

Bärlauch-Creme

Geräucherter Heilbutt | Sauerrahm | Pinienkerne

*

Gefüllte Nudelblätter

Bulgur-Linsen-Wickel | Vanille- Spitzkohl | Macadamia-Koriander-Pesto

*

Weiße Schokolade

Erdbeeren | Rhabarber | Kerbel

kleinod
Restaurant Schloss Reichenow

Vorspeisen

Brandenburger Bowl
Wildkräuter | Radieschen | fermentierter Chinakohl 10,00

Stallhase
Kaninchen | Kohlrabi-Apfelsalat | Zitronen-Creme 12,00

Carpaccio von Saibling und Goldforelle
Zitronen-Kapern-Gremolata | Parmesan | Löwenzahn 14,00

Suppen

Dill-Bouillon von Fenchel und Bete
Shiitake-Pilze | Seitan | Orangen-Crepe 9,00

Bärlauch-Creme
Geräucherter Heilbutt | Sauerrahm | Pinienkerne 12,00

kleinod
Restaurant Schloss Reichenow

Hauptgänge

Beet Bourguignon
Rote Bete | Pastinaken | bunter Mangold | Morcheln 24,00

Gefüllte Nudelblätter
Bulgur-Linsen-Wickel | Vanille- Spitzkohl | Macadamia-Koriander-Pesto 22,00

Markrele
Escabèche | Erbsensalat | Olivenöl-Risotto 26,00

Karamellisierter Schweinebauch und Riesengarnele
Passepiere Algen | Fenchel | Apfel-Gratin 34,00

Filet vom Charolais-Weiderind
Gänseleber-Sauce „Happy Foie“ | bunte Bete | Rhabarber-Biskuit 38,00

kleinod
Restaurant Schloss Reichenow

Desserts

Weiße Schokolade Erdbeeren | Rhabarber | Kerbel		9,00
Ingwer-Gin-Creme Waldmeister | Birne | Eiscreme		9,00
Käse aus deutschen Landen Eingelegte Vogelbeeren | Chutney | Früchtebrot	je Stück	3,50
Pralinenauswahl	je Stück	2,50

kleinod
Restaurant Schloss Reichenow

Bistrokarte

Montag & Dienstag

Brandenburger Bowl Wildkräuter | Gemüse | Kräuter Öl	10
Schlossschnittchen Wurst | Käse | Lachs	10
Geflügel-Consommè Wurzelgemüse | Kartoffelklößchen | Kräuter	8
Gefüllte Kartoffel-Gnocchi Bärlauch | Confierte Tomaten | Hartkäse	12

Praline	Stück 2
Käse aus deutschen Landen	Stück 3