



kleinod

Restaurant Schloss Reichenow

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

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



Menü in fünf Gängen

*

Saibling

Tatar | Wildkräuter | Pfifferlinge | Himbeere

*

Gebackener Auberginenschaum

Cannelloni | Trüffel | Saubohne

*

Ente

Frühlingszwiebel | Mascapone | Ricotta | Stachelbeere

*

Rehrücken

Holunder | violette Karotte | Kartoffelbaumkuchen | Chips

*

Spaziergang durch Feld & Wiese

Johannisbeermouse | Sorbet | Gelee | Schokolade | Haferflocken

*

78,00



Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Stör Carpaccio Kaviar Holunder Buttermilch Wildkräuter | 13,00 |
| Pfifferlingschaum eingelegte Pfifferlinge Himbeertropfen Kresse | 8,00 |
| Kartoffeltatar Pfifferlingsknusper Wildkräuter Vinaigrette | 11,00 |
| Kalbsleber "Berliner Art" Apfel Zwiebel Kartoffel | 9,00 |



Hauptgänge

Saibling

Schmorgurkenpüree | Weinschaum | Schmorgurkensalat

23,00

Barsch

Pfifferlinge | Frühlingszwiebel | eingelegte Kirsche | Kartoffel-Petersilie

25,00

Kalbsbacke

Wilder Brokkoli | Petersilie | Karotte

22,00

Rehrücken

Pfifferlinge | lila Karottenwürfel | Pfirsichpüree | Chips

27,00

Entenbrust

Gebackener Sellerie | Schalotten | Chutney | Linse

25,00

Pfifferlinge

Pfifferlingspraline | Püree | Schaum | gebratene Pfifferlinge
Kartoffelbaumkuchen | Himbeere

21,00

Kalb

Filet | Brust | Spinat | Radieschen | Kartoffel

28,00



Desserts

| | |
|---|-------|
| Spaziergang durch Feld & Wiese Johannisbeermouse Sorbet Gelee Schokolade Haferflocken | 11,00 |
| Petit fours Cheese Cake Crème brûlée Praline | 9,00 |
| Aprikose eingelegt Sorbet von der Saubohne Mascarpone | 9,50 |
| Käse klein Blomeyer's Käsespezialitäten Feigensenf Früchtebrot | 8,50 |
| Käse groß Blomeyer's Käsespezialitäten Feigensenf Früchtebrot | 12,50 |