

Brotzeit & Suppenkasper

Landknechtbrot 8,40 €
mit einem Topf hausgemachtem Griebenschmalz Allergene: Gluten

kleines Kürbissüppchen 9,90 €
vom Hokkaido, mit steirischem Kürbiskernöl,
dazu geröstete Kürbiskerne Allergene: Alkohol

Erbseintopf mit Wildknacker 13,90 €
Allergene: Hülsenfrüchte, Sellerie, Nitritpökelsalz

Aus dem Hühnerstall

Schlosseier 16,90 €
3 goldgelbe Bio-Spiegeleier, mit knusprig gebratenem Speck
vom Apfelschwein, serviert auf Ritterbrot
Allergene: Ei, Gluten, Laktose, Nitritpökelsalz

Vom Fischer und seiner Frau

Fischtopf 16,90 €
Rahmiger Fischtopf mit buntem Wurzelgemüse
mit Dorsch, Lachs und Miesmuschel
Allergene: Gluten Weizen, Sellerie, Laktose, Senf, Fisch

Fisch und Chips 23,90 €
im Tempurateig gebackener Kabeljau,
mit selbstgemachter Remoulade und Kartoffel Dippers
Allergene: Gluten Weizen, Sellerie, Laktose, Senf, Fisch, Eier

in Nussbutter gebratene Forelle 26,90 €
mit Petersilienkartoffeln, feinen Gemüsestreifen
und Dill-Rahm-Soße
Allergene: Gluten Weizen, Laktose

von der Katerbower Farm,

die Heimat unserer Apfelschweine

der Wiener Fürst 26,90 €
goldgelbes Schnitzel vom Brandenburgischen Apfelschwein,
nach Wiener Art, mit Rahmchampignons und Pommes
Allergene: Gluten Weizen, Ei, Laktose

Königsberger Klopse 22,90 €
hausgemacht, in Kapernsoße mit Salzkartoffeln
und Roter Bete Allergene: Gluten Weizen, Ei, Laktose, Senf, Alkohol

Aus den Wäldern und den Wiesen

Des Herolds wilde Sülze 22,90 €
mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln
Allergene: Laktose, Senf, Fisch, Konservierungsmittel

Wildbraten Hirsch Heinrich 26,90 €
mit Apfelrotkraut, einer Pilzsoße und
hausgemachten Kartoffelklößen Allergene: Alkohol

Burger vom Pulled Wildschwein 25,90 €
Kürbiskernfleischbrötchen, Barbecue-Sauce, Krautsalat
und knusprigen Kartoffel Dippers mit Dip Allergene: Gluten Weizen, Laktose

Hirschburger mit Ziegenkäse 26,90 €
Brioche Brötchen mit Patty vom Hirsch, Champignons und
Preiselbeercremè, Ziegenkäse
und knusprigen Kartoffel Dippers mit Dip Allergene: Gluten Weizen, Laktose

Aus den fleischlosen Töpfen

Veganer Prinzessinnen-Burger mit kleinem Gurkensalat 26,70 €
Grünkohl-Spinat-Patty mit veganem Kürbisfleischbrötchen,
einem Mango-Chili-Chutney und veganem Hirtenkäse

Allergene: Gluten Weizen und Roggen und Gerste, Sellerie

Aus dem Schlossgarten

Wildhüters würzige Salatkumme 17,90 €

knackige Marktsalate

oder veganem Hirtenkäse 20,90 €

mit unserem Hausdressing

Beilagensalat zu den Hauptgerichten 7,90 €

Für Leckermäulchen

heißes Milchreistöpfchen, hausgemacht

mit Kirschen Allergene: Laktose 7,90 €

mit Apfelmus Allergene: Laktose 7,90 €

oder mit Zimt und Zucker Allergene: Laktose 6,90 €

die süße Sünde

Dampfnudel mit Kirschfüllung, dazu Vanillesauce, 11,90 €

Zimt und Zucker Allergene: Gluten Weizen, Laktose, Soja, Ei, Schalenfrüchte

Stück hausgebackener Obst-Streuselkuchen 5,90 €

wahlweise mit oder ohne Sahne Allergene: Gluten Weizen, Laktose

Stück hausgebackener Käsekuchen 6,90 €

Maltes Maitresse

himmlisch, leichter Käsekuchen, aus der eigenen Bäckerei, 12,90 €

mit einem Becher Schlosskaffee und einer

verführerischen Eierlikör-Kreation Allergene: Gluten, Laktose, Ei, Alkohol

Unsere zartschmelzenden Eisvariation zum Schluss

„Schweden Becher“ 9,90 €

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör, Sahnehaube

Allergene: Laktose, Ei, Soja Zusatzstoffe: mit Farbstoff, Konservierungsmittel, Süßungsmittel

Eisbecher „Abendland“ 8,90 €

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Allergene: Laktose, Ei, Soja Zusatzstoffe: mit Farbstoff, Konservierungsmittel, Süßungsmittel

Eisbecher „Schokoland“ 8,50 €

Schoko- und Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce

Allergene: Laktose, Ei, Soja Zusatzstoffe: mit Farbstoff, Konservierungsmittel, Süßungsmittel

Maltes Abschluss
eine Kugel Vanilleeis
mit einem guten Schluck
echtem irischem Whiskey Likör

25% Alk./vol.

8,90 €