

Schloßrestaurant zu Reinbek



Suppe

Spinatsabnesüppchen € 4,90
mit Crème fraîche und Käsecroûtons

Grüne Pfeffersuppe € 5,10
mit frischen Feigen & Pernod

Strauchtomatenconsommé € 5,20
mit Kräuterflädle und Kalbfleischklößchen

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Toast Herzogin Gesine € 9,50
*gebratenes Truthahnsteak mit Pfirsichen, Mandeln
und Sauce Hollandaise überbacken*

Rose von geräuchertem Lachs € 11,00
*auf Röstitalern mit Sahneerrettich
an Salatbouquet mit Joghurt-Kräuter dressing*

Potpourri von Parma Schinkenstreifen € 7,50
und Melonenfilets

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Salate aus dem Schloßgarten

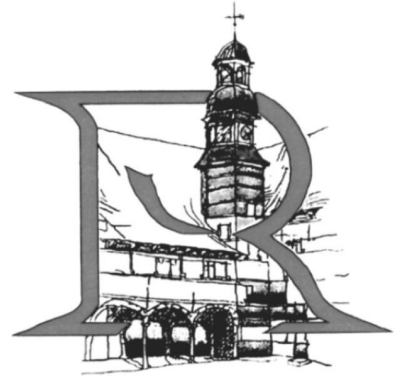
- Kleiner Salatteller* € 3,90
mit frischem Salat der Saison
- Salatteller mit Käse vom Schaf* € 7,60
*Kräuterdressing, Zwiebeln,
Peperoni und Oliven schwarz*
- Römersalat mit gebratenen Putenbruststreifen* € 8,80
Sonnenblumenkernen & Himbeer-Balsamico-Vinaigrette
- Blattsalate mit Flugentenbrust-Tranchen* € 9,80
*in Balsamico Olivenöl Vinaigrette dazu,
Orangenfilets und geröstete Sonnenblumenkerne*

Kindergерichte

- Trutbahn schnitzel* € 7,20
mit leichtem Gemüse und Pommes frites
- Mobi Dick* € 4,90
Fischstäbchen und Pommes frites

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Aus dem Schloßteich & den angrenzenden Meeren



*Gebratene Seeteufelmedaillons auf Blattspinatbett
mit Riesling-Sauce und wildem Reis* € 19,80

*Dorschfilet pochiert auf Wurzelgemüsebeet
mit Dijon-Senfsauce und lauwarmem Kartoffel-Kräuter-Salat* € 17,50

*Zanderfilet auf der Hautseite gebraten
an geschwenktem Frühlingslauch
mit Rote Bete-Sauce und Kräuterrisotto* € 18,90

*Gebratene Rotbarbenfilets auf Ratatouillegemüse
mit Kartoffelplätzchen* € 18,90

*Gedünstetes Heilbuttsteak auf rotem Sabnelinsenragoût
mit Schnittlauchkartoffeln* € 16,50

Pasta

*Bandnudeln mit sautierten Entenbruststreifen
und gerösteten Pistazien in leichter Buttersauce* € 14,50

*Penne mit Rinderfiletspitzen in pikanter Strauch-
tomatensauce dazu frischgeriebener Parmesankäse* € 13,50

Für vegetarische Gäste

*Mediterrane Gemüsestreifen in Olivenöl gebraten
mit Erdapfelspalten und feinen Kräutern* € 12,20

Was der Herzog vor der Jagd so aß

<i>Schweinemedallions mit Rahmchampignons</i> <i>dazu Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln</i>	€ 15,80
<i>Zartes Rumpsteak auf Bärlauchsahnesauce</i> <i>mit Speckbohnenbündchen und kleinen gebratenen Kartoffeln</i>	€ 16,60
<i>Rinderfilet auf gebratenem Pfannengemüse</i> <i>mit Steinpilzrahmsauce und Kartoffelrösti</i>	€ 23,50
<i>Gebratene Schweinelendchen</i> <i>mit toskanischer Kräuterfüllung, auf Rahmpfifferlingen</i> <i>mit Romanesco-Röschen und Kroketten</i>	€ 16,00
<i>Rosa gebratene Entenbrust auf Orangensauce</i> <i>mit feinem Saisongemüse und Kartoffel-Birnen-Gratin</i>	€ 19,80
<i>Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste</i> <i>auf warmer Tomaten-Estragonbutter</i> <i>mit Bohnenbündchen und Gratinkartoffeln</i>	€ 18,30
<i>Indische Pfefferpfanne</i> <i>gemischte Filetstreifen in fruchtiger Currysauce und Reistimbäl</i>	€ 13,40
<i>Roastbeef am Salatbouquet</i> <i>mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	€ 13,50

Dessert



Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce oder Sahne

€ 4,10

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis auf Himbeermark

€ 5,40

Vanilleeis
mit Sahne und heißer Schokolade

€ 4,90

Vanilleeis
mit Sahne und heißen Himbeeren

€ 4,90

Eistraum am Schloßsee
mit Früchten und Sahne

€ 6,40

Blaubeerpfannkuchen
mit Vanillesauce, frische Beeren und Waldhonig

€ 6,70

Fürstlicher Dessertteller

Dessertvariation Schloß Reinbek

€ 7,80

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwert-Steuer und Bedienung.