

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Restaurant Schloss Ettersburg serviert lokale und internationale Küche mit Liebe. Auf unserer Speisekarte finden Sie traditionelle sowie regionale Delikatessen, die mit einem modernen Twist zubereitet werden. Mit unseren sympathischen Mitarbeitern werden die Stunden in unserem Restaurant zum unvergesslichen Erlebnis.

Aperitif

BUGA-Spritz	7,90 EUR
fruchtig – frisch Weißwein, verfeinert mit Marille und feiner Blüten – Kräuternote Erdbeere	
Aperol Spritz	7,90 EUR
Aperol Orange Mineralwasser Prosecco	
Brombeer-Rosmarin-Secco	8,50 EUR
fruchtiger Brombeer Limette Prosecco Rosmarin	
Ingwer-Zitronengras-Secco	8,50 EUR
pikanter Ingwer-Sirup mit Prosecco Ginger Ale Zitronengras	

Hausgemachte Schloss-Limonaden

Rhabarber-Limonade	5,90 EUR
Holunderblüte-Minze-Limonade	5,90 EUR
Blaubeer-Ingwer-Limonade	6,90 EUR
Erdbeer-Limonade	5,90 EUR
Limette-Minze-Johannisbeere-Limonade	5,90 EUR

Aus dem Suppentopf ab ins Glas

Kalte Erbsen Avocado Suppe mit Minze | *a, g, h, k 8,00 EUR
gerösteten Sesam und Chiliöl

Rahmsüppchen von Pfifferlingen mit Croutons *a, g, 9,00 EUR

Klassisch & Saisonal belegte Flammkuchen aus dem Ofen!

Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen und | *a, g, h 16,50 EUR
Frühlingszwiebeln

Pizzabrot mit Tomatensauce | Rucola | *a, g, h 13,50 EUR
Italienischer Schinken und Parmesan

Im Salatgarten gepflückt

Ettersburger Salat aus buntem Kräuterblattsalat mit Pak Choi | 14,50 EUR
Karotte | Kirschtomaten | und getrocknete Mango mit
Miso-Honig Dressing

WAHLWEISE MIT

Gebratener Maishähnchenbrust *a, c, e, f, j, h, n 16,50 EUR
mit gratiniertem Ziegenkäse *a, c, e, f, j, h, n 15,50 EUR

Sommersalat mit frischen Pfifferlingen, Tomaten, *a, c, e, f, j, h, n 17,50 EUR
Croutons und Parmesanspäne

Für vorneweg

Bruschetta mit Parmesan | Tomate | Basilikum Öl | Rucola *a, g, h 8,50 EUR

Französischer Ziegenfrischkäse auf Croutonssockel | *a, g, h 11,50 EUR
Mango Chutney | geröstete Pinienkerne

PASTA

Basilikum Gnocchi in Tomatensauce mit Kirschtomaten ^{*a, c, g, h} 15,50 EUR
gerösteten Pinienkerne, dazu frisch gehobelter Parmesan

Haselnuss Tagliatelle mit gebratenen Kräuterseitlingen ^{*a, c, g, h} 16,50 EUR
und gehobelter Parmesanspäne

HAUPTGERICHTE

PFIFFERLING GERICHTE

Omelett mit frischen Pfifferlingen dazu Wildkräutersalat ^{*c} 14,50 EUR

Rindermedaillons mit frischen Pfifferlingen im Rahm ^{*g} 29,50 EUR
und hausgemachten Spätzle

Pfifferlinge á la creme mit Tagliatelle und Wildkräutersalat ^{*g} 19,50 EUR

Pfifferlinge im Rahm mit Schnitzel Wiener Art und ^{*g} 25,50 EUR
Kartoffelstäbchen

Lachsfilet mit frischen Pfifferlingen und gebratenen 27,50 EUR
Drillingen

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Modern und Vegan | Vegetarisch

Champignons in Rahmsauce mit gebratenen Semmelknödeln ^{*a, c, g, h} und Wildkräutersalat 15,50 EUR

Frühlings Bulgur Salat mit mediterranen Gemüse | ^{*a, g, h, j,} eingelegtem Feta | Wildkräutersalat 17,50 EUR

Kichererbsen Curry | Kokos | Zuckerschoten ^{*a, g, h, j} und geröstete Pinienkerne | Pita-Brot 10,50 EUR

AUS FLUSS UND MEER

Teriyaki Lachs mit Sesam auf grünen Spargel ^{*d, g, k} und Kartoffel-Wasabipüree 24,50 EUR

Gebraten und Geschmort

Steak Diane vom Flank Steak mit Champions | Zwiebeln dazu gebackene Kartoffelstäbchen 27,50 EUR

In Butter gebratene Kalbsleber in Rotweinjus mit karamellisierten ^{*g} Apfel | Zwiebeln und Röstzwiebel Kartoffelpüree 17,50 EUR

Gebratene Salbei-Maishähnchenbrust mit Ratatouille | ^{*a} Macaire Kartoffeln 19,50 EUR

Schloss-Burger vom Weiderind mit Cheddar ^{*a, i, j, k} Wildkräutersalat | Barbecue sauce | dazu gebackene Kartoffelstäbchen und hausgemachten Tomatenketchup 17,50 EUR

Aus unserer Patisserie

Tonkabohnen Cremé Brûlée mit Rotwein-Buttereis ^{*a, c, g, h} 9,00 EUR

Lauwarmes Schokoladenküchlein im Tartelette mit ^{*a, c, g, h, l} 9,00 EUR

Sauerrahm-Champagner Eis und Salz-Caramel

Sorbet Variation mit frischem Obst und Crumble 8,00 EUR

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis 7,50 EUR

Kindergerichte

„Kinderessen im Restaurant Schloss Ettersburg gratis“ bedeutet, dass Kinder unter dem Alter von 10 Jahren in Begleitung mindestens eines Erwachsenen, der ein vollwertiges Hauptgericht bestellt hat, ein Kindergericht gratis erhält. Dieses Angebot ist auf 3 Kinder pro Familie beschränkt.

Mini Schlossburger aus Fleisch vom Weiderind mit Käse, und Tomatenketchup, dazu reichen wir gebackene Kartoffelstäbchen *a, c, e, j, k	7,00 EUR
Nudeln in Tomatensauce *a, h, i, j,	5,50 EUR
Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelstäbchen *a, c, g	7,00 EUR

Hausgemachte Waffeln

Dazu empfehlen wir:

Apfelmus mit Schlagsahne *a, c, g	8,50 EUR
Apfelmus mit Vanille Eis und Schlagsahne *a, c, g	9,80 EUR
Erdbeere und Vanille Eis *a, c, g	9,00 EUR
Erdbeere und Vanille Eis und Schlagsahne *a, c, g	9,80 EUR
Kirschen mit Schlagsahne *a, c, g	8,50 EUR
Kirschen mit Vanille Eis und Schlagsahne *a, c, g	9,80 EUR
Heiße Himbeeren mit Vanille Eis und Schlagsahne *a, c, g oder simpel gehalten mit süßem Schnee *a, c, g	9,80 EUR 7,00 EUR

Eisspezialitäten

Eisschokolade Vanilleeis Schokoladeneis Kakao Schlagsahne Schokoraspeln	6,90 EUR
Eiskaffee Vanilleeis Kaffee Schlagsahne Schokoraspeln	6,90 EUR
Erdbeerbecher Erdbeereis Vanilleeis Sahne Erdbeersoße Frische Erdbeeren	9,50 EUR
Salted-Caramel Nuss Becher Vanilleeis Salted-Carameleis Caramelsauce Schlagsahne Krokant	9,50 EUR
Schwarzwälder Kirschbecher Schokoladeneis Vanilleeis Kirschen Schuss Kirschwasser Schlagsahne Schokoraspeln	9,50 EUR
Nusstraum Vanilleeis Haselnusseis Schlagsahne Nüsse Krokant Caramelsauce	9,50 EUR
Schokoladenbecher Schokoladeneis Vanilleeis Sahne Schokoladensoße Schokoraspeln	9,50 EUR
Eis & Heiß mit Himbeeren Vanilleeis warme Himbeeren Sahne	9,50 EUR
Prinzessinnenbecher Eine besondere Freude für kleine Prinzessinnen: Erdbeereis Klecks Sahne mit Prinzessinnen Deko	3,50 EUR
Piratenbecher Kleine Seeräuber werden ihn lieben: Ein Pirat aus einer Kugel Vanille auf Schokoladensauce Mit einem Waffelhut und Piratenflagge	3,50 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Perlend & Prickelndes

Vita-Cola | Orange | Zitrone | Cola light / 0,2 l / 2,90 EUR
Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic Water 0,2 l / 2,90 EUR

Granini Säfte

Apfel naturtrüb | schw. Johannisbeere | Rhabarber | 0,2 l / 3,00 EUR
Erdbeere | Orange | Kirsche | Banane

Saftschorle (alle Säfte sind auch als Fruchtschorle erhältlich) 0,2 l / 3,00 EUR

Mineralwasser

Acqua Morelli, Naturale | Frizzante 0,2l / 2,80 EUR
Acqua Morelli, Naturale | Frizzante 0,75l / 5,90 EUR

Bier vom Fass

Apoldaer Premium Pils 0,25 l 3,30 EUR
Apoldaer Premium Pils 0,40l 4,50 EUR
Apoldaer Hefeweizen 0,50l 4,70 EUR

Aus der Flasche

Apoldaer Hefeweizen alkoholfrei 0,50l 4,70 EUR
Warsteiner alkoholfrei 0,33l 3,50 EUR

Heissgetränke

Espresso 2,80 EUR
Espresso Macchiato 3,20 EUR

Cappuccino 3,90 EUR
Cappuccino wahlweise mit Haselnuss, Vanille oder Caramel 4,90 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Iced Cappuccino	3,90 EUR
Latte Macchiato	3,90 EUR
Latte Macchiato wahlweise mit Vanille, Caramel, Haselnuss	4,90 EUR
Iced Latte Macchiato	3,90 EUR
Milchkaffee	3,90 EUR
Milchkaffee wahlweise mit Vanille, Caramel, Haselnuss	
Iced Milchkaffee	3,90 EUR
Tasse Kaffee	2,90 EUR
Kännchen Kaffee	5,50 EUR
Koffeinfreie Tasse Kaffee	3,20 EUR
Koffeinfreie Kännchen Kaffee	5,90 EUR
Schokolade	3,90 EUR
Schokolade wahlweise mit Vanille, Caramell, Haselnuss	
Chococcino mit heißer Milch, Milchschaum und Espresso	4,90 EUR
Dunkle Schokolade	
Kännchen Teespezialitäten	5,90 EUR

Sie erhalten alle Kaffee und Schokoladen Spezialitäten auch mit Hafer-Soja Drink als Vegane Variation gegen 1,00 € Aufpreis

Offener Weißwein

Pinot Grigio	0,1 l	3,50 EUR
Monte Martino	0,2 l	5,80 EUR
Leichte Säure, angenehme Frucht, trocken		
Müller-Thurgau trocken	0,1 l	4,80 EUR
Thüringer Weingut Zahn	0,2 l	7,50 EUR
feine geschliffene Frucht, schmelzig, schönes Süße-Säure-Spiel,		

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

harmonisch, trocken

Grauer Burgunder trocken 0,1l 4,70 EUR

Qualitätswein, Weingut Freiherr von Gleichenstein 0,2l 7,30 EUR

klares, ausdrucksvolles Aroma von Orangenschale
und Quitte, kräftiger Körper mit pikanter Säure

Silvaner trocken 0,1l 4,70 EUR

»Juliuspital«, Deutscher Qualitätswein 0,2l 7,30 EUR

Weingut Juliuspital Würzburg, VDP

Feinfruchtig und spritzig, mit eleganter Säurestruktur

Bacchus DQW trocken 0,1l 4,90 EUR

Thüringer Weingut Zahn 0,2l 7,50 EUR

Feinfruchtiges Bukett, geschmeidige Frucht

Riesling Gutswein trocken 0,1l 5,80 EUR

Weingut Robert Weil 0,2l 9,50 EUR

fruchtige Aromen von Pfirsich, Quitte und Ananas,
fruchtbetonter Gradlinigkeit ein anregendes Süße-Säure-Spiel

Riesling

Louis Guntrum Rheinhessen 0,1l 4,70 EUR

Deutscher Qualitätswein 0,2l 7,30 EUR

Frisch und animierend im Bukett, Weinbergpfirsich,
sehr harmonisch und saftig.

Scheurebe trocken 0,1l 4,50 EUR

Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim 0,2l 7,10 EUR

Duftig, würzig, schöne Aromen, harmonisch

Rosé Wein

Spätburgunder Rosé 0,1l 4,50 EUR

Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim 0,2l 6,90 EUR

Duftig, feinfruchtig, Aromen von Aprikose

Offener Rotwein

Primitivo trocken	0,1l	3,50 EUR
Monte Martino	0,2l	6,10 EUR
Dunkle Beerenfrucht, Schokolade		
Spätburgunder trocken	0,1 l	4,70 EUR
Weingut Landerer, Vogtsburg	0,2l	7,40 EUR
Kräftiges Kirschrot, Aromen von reifen Schwarz- Kirsche, dezente Würze		
Merlot trocken	0,1l	4,40 EUR
»Aimery«, I.G.P. Pays d' Oc, Sieur d'Arques	0,2l	7,20 EUR
fruchtiges Bukett, präsenre Säure, kräftig		
Cabernet Sauvignon trocken	0,1l	4,80 EUR
Viña Marquez, Colchagua Valley	0,2l	7,50 EUR
Volle, kräftige Fruchtnote mit Aromen von Cassis Und angenehmen Tanninen		
Blauer Portugieser trocken	0,1 l	4,80 EUR
Deutscher Qualitätswein Vier Jahreszeiten	0,2l	7,50 EUR
Winzer eG, Bad Dürkheim Samtig, abgerundet		

Flaschenwein | Weißwein

SAALE-UNSTRUT

Grauburgunder trocken	Fl. 0,75l	31,00 EUR
Deutscher Qualitätswein, Thüringer Weingut Zahn, Tultewitzer Bünauer Berg, Leicht parfümierte Frucht		
Müller-Thurgau	Fl. 0,75 l	29,00 EUR
Deutscher Qualitätswein, Thüringer Weingut Zahn, feine geschliffene Frucht, schmelzig, harmonisch, trocken		

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Bacchus DQW trocken
Thüringer Weingut Zahn
Intensive Primärfucht mit einem Mix aus
Thai-Basilikum, Sternfrucht und Stachelbeere

Fl. 0,75 l 31,00 EUR

Weißburgunder
Thüringer Weingut Zahn
sehr lebendig und mineralisch, frisch-fruchtig, trocken

Fl. 0,75 l 31,00 EUR

PFALZ

Chardonnay
»Vier Jahreszeiten«, Deutscher Qualitätswein
Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim
weiche Frucht mit frischer Säure, feiner Aromatik

Fl. 0,75 l 29,00 EUR

RHEINGAU

Riesling Kabinett
Weingut Robert Weil
duftet nach vollreifen gelben Früchten,
süße Rieslingbeeren. Am Gaumen süffig,
spritzig mit angenehmer Fruchtsäure

Fl. 0,75 l 37,00 EUR

ITALIEN

Cà dei Frati Lugana
schmeckt nach Blüten, Honig, Gewürzen und
Limettenschale und klingt mit einer feinen Mandelnote

Fl. 0,75 l 39,00 EUR

Ca dei Frati Rose
leicht florale Noten mit feinen Waldfruchtaromen
und Nuancen von grünem Apfel. Am Gaumen ist der
Rosa dei Frati ein sehr frischer, saftiger Wein

Fl. 0,75 l 39,00 EUR

Flaschenwein | Rotwein**SAALE-UNSTRUT**

Blauer Zweigelt Fl. 0,75l 31,00 EUR
Gutswein, Deutscher Qualitätswein
Thüringer Weingut Zahn,
Grossheringen-Kaatschenfruchtig
leicht, Aromen von Kirsche trocken

ITALIEN

Bardolino Classico Fl. 0,75 l 29,00 EUR
»Val dei Molini«, DOC, Cantina Custoza, Venetien
elegante, schöne Frucht, leicht und harmonisch trocken

Primitivo di Salento IGP Fl. 0,75 l 31,00 EUR
*intensiv, dunkle Frucht, Aromen von Schwarzkirsche,
gut ausbalanciert, weich, trocken*

Primitivo Monte dei Cocci Fl. 0,75 l 34,00 EUR
*Trauben hängen am Rebstock bis sie
langsam austrocknen, schwerer Wein*

FRANKREICH

Château Perayne Fl. 0,75 l 39,00 EUR
AOC Bordeaux Supérieur, Barrique-Ausbau
intensive Nase, Brombeeraromen, vollfruchtig,
feine, gut eingebundene Tannine

SPANIEN

Rioja Tinto Fl. 0,75l 29,00 EUR
DOCa Rioja, Marqués de Tirón
elegantes, fruchtiges Bukett, weich, volle Frucht

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Sekt & Crémant

DEUTSCHLAND

ZAHN Secco Rosé Fl. 0,75 l 39,00 EUR
Leuchtendes, funkelndes rosa, Himbeeren und Erdbeeren, am Gaumen frisch, mit feiner Perlage

FRANKREICH

Crémant de Limoux
feine Noten und Aromen von grünem Apfel und Honig, florale Noten

»GrandeCuvée1531«,AOCLimoux Gl.0,10l 6,50 EUR
Fl.0,75l 39,00 EUR

»Grande Cuvée 1531«, Réserve, AOC Limoux Rosé Gl. 0,10 l 6,50 EUR
glänzend lachsfarben mit brillanten Reflexen Fl. 0,75 l 39,00 EUR

ITALIEN

Cuvee dei Frati Brut - Cá Dei Frati Fl. 0,75 l 59,00 EUR
Feine und durchgehende Perlage, goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen

Unsere Speisen können eine der 14 Europäischen Allergene enthalten. Sollten Sie Fragen zur Unverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, EC willkommen.

ALLERGENE

**a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybridstämme)*

**b Krebstiere*

**c Eier*

**d Fisch*

**e Erdnüsse*

**f Soja*

**g Milch und Milchprodukte*

**h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pekanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)*

**i Sellerie*

**j Senf*

**k Sesamsamen*

**l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l*

**m Lupine*

**n Weichtiere*

**SCHLOSS
ETTERSBURG**

restaurant