

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

...Das Besondere,
was ich mir heute gönne...

Schloss Ettersburg
„Genussvolle Momente zum Herbst“

WEINEMPFEHLUNG ZUM WINTER-MENÜ

Primitivo di Salento IGP
*intensiv, dunkle Frucht, Aromen
von Schwarzkirsche, gut
ausbalanciert, weich, trocken*

Fl. 0,75l 31,00 EUR

WINTER-MENÜ

Winter-Spritz

fruchtig – frisch Weißwein, verfeinert mit
Marille und feiner Blüten – Kräuternote | Orange

Im Ofen gebackener Ziegenfrischkäse |
Rosa Beeren | Olivenöl | Kastanienhonig

Geschmorter Hirschbraten mit Ingwerbirne |
Rotkohl | Thüringer Klößen

Schokoladenkuchen | warmes Rotweinpflaumen Ragout |
Walnusseis

oder

Gereifte Käsesorten | Gewürzmarmeladen |

Obst & Brot

Menüpreis € 49,00

mit Weinbegleitung € 62,00

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

Aperol-Spritz	7,9	Schloss Ettersburg Glühwein ^{*f}	4,8
Aperol, verfeinert mit Prosecco und Mineralwasser Orange		Marillen Glühwein ^{*f}	4,8
		Heidelbeere Glühwein ^{*f}	4,8
Winter-Spritz	8,5	Rumpelstilzchen	7,5
fruchtig – frisch Weißwein, verfeinert mit Marille und feiner Blüten – Kräuternote Orange		Heiße Schokolade mit Rum Vanille & Schokoraspeln auf Sahnehaube ^{*g}	
Apple-Pie-Martini	10	Die Frau Holle	6,9
Gin Noilly Prat Apfel Gewürze		Heiße Schokolade mit Karamell und Mini-Marshmallows aus den Milchschaum-Wolken ^{*g}	
Glühwein & Wärmendes			
Glühwürmchen Alkoholfrei	4,5	Orange-Ingwer Punch	6,9
Heißer Apfelsaft naturtrüb, Gewürze		Tee aus frischem Ingwer und Orangenscheiben, Minze mit 'nem Schuss frisch gepressten Orangensaft Limette, heiß aufgegossen	

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Aus dem Suppentopf ab ins Glas

Kokosnuss-Mango Süppchen |
Garnelen Spieß ^{*a, b, n, g} 10

Cremsüppchen vom Hokkaidokürbis |
kaltgepressten Kürbiskernöl | gerösteten
Kürbiskernen ^{*a} (vegan) 9

Für vorneweg

Brotauswahl Wildkräuter-, Wasabi Dip |
Bacon Jam ^{*a, c, g, h, j} 7,5

Tomaten-Avocado-Bruschetta 10
Parmesan | Rucola ^{*a, g, h}

Im Ofen gebackener Ziegenfrischkäse |
Rosa Beeren | Olivenöl | Kastanienhonig ^{*a, g, h} 11

Im Salatgarten gepflückt

Winterlicher Salat aus knackigen
Römersalatherzen | Wildkräutersalat |
Strauchtomaten | Avocado | Getrocknete Cranberrys |
gehobelter Parmesan und gerösteten Croutons 13,5

WAHLWEISE MIT

Gebratene Hähnchenbrust ^{*a, e, f, h, j} 15,5

gratiniertem Ziegenfrischkäse ^{*a, g, e, f, h, j} 15,5

Black Tiger Garnelen ^{*a, n, e, f, h, j} 18,5

Rinderfiletspitzen ^{*a, e, f, h, j} 19,5

LAUWARME REIS BOWL

ASIA BOWL

VEGAN

15.8

Zuckerschoten | Koriander | Mango | Edamame | Radieschen |
Sprossen | Teriyaki Marinade | Wasabi Nüsse | Röstzwiebel
*a, h, j

Zusätzlich

3 Scampi *a, h, n	12
Hähnchenstreifen	9
Ziegenfrischkäse *a, g, h, j	6
Rinderfiletspitzen	12

HAUPTGERICHTE

Pasta

Geschwenkte Quadrone mit Kürbis Füllung Salbeibutter Spinat Pinienkerne Kirschtomate gehobelter Parmesan *a, c, g, h	19
--	----

Gnocchi Trüffelbutter Spinat getrocknete Tomate Blaubeeren gehobelter Parmesan *a, g, h, j	17
---	----

Gebraten und geschmort

Gebratenes Schnitzel Wienerart Pommes Frites Buttererbsen *a, g, h	19
---	----

Gegrillte Spareribs BBQ-Sauce Ofenkartoffel Kräuter-Lemon-Quark Salat *g, e, h, i, j	24
---	----

Gebratene Kalbsleber Marillen Estragon-Jus Kartoffelpüree schmorr Zwiebeln *g, i	18
---	----

Geschmorter Hirschbraten mit Ingwerbirne Rotkohl Thüringer Klößen *a, h,	25
---	----

Schlossburger vom Weiderind im Brioche-Brötchen Blauschimmelkäse schmorr Zwiebeln Preiselbeer-Schmand gebratene Schupfnudeln *a, c, g, i, j, k	17
--	----

Schloss Ettersburg´s Premium Fleisch

GAREN SIE AUF IHREM 300 GRAD HEISSEN STEIN GANZ NACH
IHREN WÜNSCHEN

RIND

Rumpsteak 170g (LADIES CUT))	23,8
Rumpsteak 220g (GENTLEMEN CUT)	28,8
Filet 200g	36,8
Surf & Turf Rinderfilet 200g & Black Tiger Garnele (ca. 90g)	42,8

GEFLÜGEL

Maispoulade	ca. 160g	22,8
-------------	----------	------

FISCH

Lachs	ca. 200g	24,8
-------	----------	------

All unsere Steaks Servieren wir mit Trüffel-Mayonnaise-,
Wildkräuter- und Rote-Beete-BBQ-Dip

Beilagen zur Wahl á 4,8

Pommes Frites	Speck Bohnen	Trüffel-Tagliolini ^{*a, c}
Ofenkartoffeln Lemon	Apfel-Spinat	kleiner Salat
Butterspätzle ^{*a, c, h,}	Grill Gemüse	Rosmarinkartoffeln

Kräuterbutter á 2,8

* g, h

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Aus unserer Patisserie

Spekulatius Crémé Brûlée Schokotrüffel Waldbeeren *a, c, g, h	9
Schokoladenkuchen warmes Rotweinpflaumen Ragout Walnusseis *a, c, g, h, l	10
Gereifte Käsesorten Gewürzmarmeladen Obst & Brot *a, c, g, h, j	12

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.

Winnie Pooh's Mini-Pfannkuchen-Türmchen mit Ahornsirup und Beeren *a, c, g, h	6,5
Schlossgespenster *a, c, g, h kleine Portion frischer Butter-Spätzle mit buntem Gemüseallerlei	7,5
Ritter- und Prinzessinnenmahl *c, g, h Kleine Hähnchenbrust mit buntem Gartengemüse und Kartoffelstampf	8
Hungrige kleine Löwen *a, c, g, h Kinder-Nudeln Löwen-, Elefanten-, Affen-, und Giraffen-Butter-Nudeln bringen den Zoo auf Deinen Teller, dazu ein Klecks Ratatouille-Gemüse...	6,5

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Hausgemachte Waffeln

Dazu empfehlen wir:

Apfelmus mit Schlagsahne *a, c, g,	9,5
Apfelmus mit Vanilleeis und Schlagsahne *a, c, g	10,5
Kirschen mit Schlagsahne *a, c, g	10,5
Kirschen mit Vanilleeis und Schlagsahne *a, c, g	11,5
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne *a, oder simpel gehalten mit süßem Schnee *a, c, g	11,5 7

Eisspezialitäten

Eisschokolade *a, c, g, Vanilleeis Schokoladeneis Kakao Schlagsahne Schokoraspeln	6,9
Eiskaffee *a, c, g, Vanilleeis Kaffee Schlagsahne Schokoraspeln	6,9
Schwedenbecher *a, c, g, Vanilleeis Apfelmus Eierlikör Sahne	9,5

Schokoladenbecher *a, c, g, Vanille- und Schokoladeneis Sahne Schokoladensauce	9,5
Schwarzwälder Kirschbecher *a, c, g, Schokoladeneis Vanilleeis Kirschen Schuss Kirschwasser Schlagsahne Schokoraspeln	9,5
Eis & Heiß mit Himbeeren oder Kirschen *a, c, g, Vanilleeis warme Himbeeren oder warme Kirschen Sahne	10,5
Nusstraum *a, c, g, h Vanille- und Haselnusseis Sahne Caramelsauce Nüsse Krokant	9,5
Prinzessin Eisbecher *a, c, g, h Vanilleeis Sahne Süßigkeiten	5,5
Piraten-Eisbecher *a, c, g, h Schokoladeneis Sahne Süßigkeiten	5,5

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Perlend & Prickelndes

Vita-Cola Orange Zitrone Cola light	0,2 l	3
Ginger Ale Bitter Lemon Tonic Water	0,2 l	3

Granini Säfte

Apfel naturtrüb schw. Johannisbeere	0,2 l	3,2
Rhabarber Erdbeere Orange Kirsche		
Banane		
Saftschorle (alle Säfte sind auch als Fruchtschorle erhältlich)		
	0,2 l	3,2

Purezza Premium Tafelwasser

Naturale Frizzante	0,375 l	3,3
Naturale Frizzante	0,75 l	6,9

Bier vom Fass

Apoldaer Premium Pils	0,25 l	3,5
Apoldaer Premium Pils	0,40 l	4,9
Apoldaer Hefeweizen	0,50 l	5,2

Aus der Flasche

Apoldaer Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,2
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	4

Heissgetränke

Espresso		2,9
Espresso Macchiato		3,2
Cappuccino		4,2
Cappuccino wahlweise mit Haselnuss, Vanille oder Caramel		4,9
Iced Cappuccino		4,2
Latte Macchiato		4,2
Latte Macchiato wahlweise mit Vanille, Caramel, Haselnuss		4,9
Iced Latte Macchiato		4,2
Milchkaffee		4,2
Milchkaffee wahlweise mit Vanille, Caramel, Haselnuss		4,9
Iced Milchkaffee		4,2

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Tasse Kaffee		3,2	Grauer Burgunder trocken	0,1 l	4,9
Kännchen Kaffee		6,2	Qualitätswein, Weingut Freiherr	0,2l	8,5
Koffeinfreie Tasse Kaffee		3,2	von Gleichenstein klares, ausdrucksvolles		
Koffeinfreie Kännchen Kaffee		6,2	Aroma von Orangenschale und Quitte,		
Schokolade		4,2	kräftiger Körper mit pikanter Säure		
Schokolade wahlweise mit Vanille, Caramel, Haselnuss			Silvaner trocken	0,1l	4,9
Chococcino mit heißer Milch, Milchschaum und Espresso, Dunkle Schokolade		4,9	»Juliuspital«, deutscher Qualitätswein	0,2l	8,5
Kännchen Teespezialitäten		5,9	Weingut Juliuspital Würzburg, VDP		
Offener Weißwein			Feinfruchtig und spritzig		
Pinot Grigio	0,1 l	4,2	Bacchus DQW trocken	0,1l	4,9
Monte Martino	0,2l	7,5	Thüringer Weingut Zahn	0,2l	8,5
Leichte Säure, angenehme Frucht, trocken			Feinfruchtiges Bukett, geschmeidige Frucht		
Müller-Thurgau trocken	0,1 l	4,9	Riesling Gutswein trocken	0,1l	5,8
Thüringer Weingut Zahn	0,2l	8,5	Weingut Robert Weil	0,2l	9,8
feine geschliffene Frucht, schmelzig, schönes Süße-Säure-Spiel, trocken			fruchtige Aromen von Pfirsich, Quitte und Ananas, fruchtbetonter Gradlinigkeit ein anregendes Süße-Säure-Spiel		

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Scheurebe trocken	0,1l	4,8	Merlot trocken	0,1l	4,8
Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim, Duftig, würzig, schöne Aromen, harmonisch	0,2l	8,3	»Aimery«, I.G.P. Pays d' Oc, Sieur d'Arques fruchtiges Bukett, präsenre Säure, kräftig	0,2l	8,5
Rosé Wein			Cabernet Sauvignon trocken	0,1l	5,2
Spätburgunder Rosé	0,1l	4,5	Viña Marquez, Colchagua Valley	0,2l	9,2
Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim, Duftig, feinfruchtig, Aromen von Aprikose	0,2l	7,9	Volle, kräftige Fruchtnote mit Aromen von Cassis und angenehmen Tanninen		
			Blauer Portugieser trocken	0,1l	4,8
			Deutscher Qualitätswein	0,2l	8,5
Offener Rotwein			Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim Samtig, abgerundet		
Primitivo trocken	0,1l	4,2			
Monte Martino	0,2l	7,5			
Dunkle Beerenfrucht, Schokolade					
Spätburgunder trocken	0,1l	4,7			
Weingut Landerer, Vogtsburg	0,2l	8,6			
Kräftiges Kirschrot, Aromen von reifen Schwarz-Kirsche, dezente Würze					

Flaschenwein | Weißwein

SAALE-UNSTRUT

			Bacchus DQW trocken	Fl. 0,75l	34
			Thüringer Weingut Zahn		
			Feinfruchtiges Bukett, geschmeidige Frucht		
Grauburgunder trocken	Fl. 0,75l	38			
Deutscher Qualitätswein,					
Thüringer Weingut Zahn,					
Tultewitzer Bünauer Berg, Leicht					
parfümierte Frucht					
			2021 Weißer Hey, Weingut Hey	Fl. 0,75l	39
			Silvaner, Weißburgunder, Riesling		
			Aromen von Pfirsich, grünem Apfel und		
			Wiesenkräutern. Saftig und frisch mit		
Müller-Thurgau	Fl. 0,75 l	34			
Deutscher Qualitätswein,					
Thüringer Weingut Zahn,					
feine geschliffene Frucht, schmelzig,					
harmonisch, trocken					
			2021 Blanc, Weingut Hey	Fl. 0,75l	39
			leichter Weißburgunder mit Noten von		
			reifem Apfel, Birne und grünen Nüssen.		
Weißburgunder	Fl. 0,75 l	38			
Thüringer Weingut Zahn					
sehr lebendig und mineralisch,					
frisch-fruchtig, trocken					
			Am Gaumen animierend und saftig mit		
			feinen exotischen Aromen von Ananas		
			und Zitrusfrüchten.		

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

2021 Naumburger Riesling Weingut Hey klassische Rieslingaromen von Pfirsich, weißen Blüten und Grapefruit. Animierend und frisch mit einer präsenten, aber gut eingebundenen Säureader	Fl. 0,75l	45	VDP.GROSSE LAGE, Weingut Hey 2020 STEINMEISTER Riesling GG verführerisch und exotisch mit Noten von Kumquats, Honigmelone und grünem Apfel. Saftig-elegant mit animierender Würze, ausbalancierter Säurestruktur und typischer «Steinmeister»Mineralik.	Fl.075l	78
VDP.GROSSE LAGE, Weingut Hey 2020 STEINMEISTER Weißburgunder GG Feine Nase mit weißen Blüten, Birne und etwas Kamille. Am Gaumen mit präsenter Säure und guter Frische, feine Kräuter, etwas Rosmarin. Geradliniger und klarer Weißburgunder mit Saft und guter Frucht.	Fl.075l	78	Weingut Hey rosé Am Gaumen frisch und weich mit eleganter Säurestruktur und Aromen von Walderdbeeren, Pfirsich und etwas Thymian.	Fl.075l	36
RHEINGAU					
2021 STEINMEISTER Riesling Kabinett Weingut Hey Dieser Riesling ist ein echter Charmeur: Mit reifen, exotischen Noten von Mango, Ananas und Physalis duftet er verführerisch aus dem Glas und präsentiert sich auch auf der Zunge äußerst aromatisch und lebendig.	Fl.075l	58	Riesling Kabinett Weingut Robert Weil duftet nach vollreifen gelben Früchten, süße Rieslingbeeren. Am Gaumen süffig, spritzig mit angenehmer Fruchtsäure	Fl. 0,75 l	46

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

ITALIEN

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

Fl. 0,75 l 45

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 45

Flaschenwein | Rotwein

SAALE-UNSTRUT

Blauer Zweigelt
Gutswein, Deutscher Qualitätswein
Thüringer Weingut Zahn,
leicht, Aromen von Kirsche trocken

Fl. 0,75 l 38

Rot vom Kalk VDP.GUTSWEIN
Weingut Hey
Cuvée aus Blauem Zweigelt & Spätburgunder
mit kräftigen Brombeer- und Kirschnoten.
Vollmundig im Geschmack, mit feiner
Tanninstruktur und langem Nachhall.

Fl. 0,75 l 45

ITALIEN

Bardolino Classico
»Val dei Molini«, DOC, Cantina
Custoza, Venetien, elegante, schöne
Frucht, leicht und harmonisch trocken

Fl. 0,75 l 31

Primitivo di Salento IGP
*intensiv, dunkle Frucht, Aromen
von Schwarzkirsche, gut
ausbalanciert, weich, trocken*

Fl. 0,75 l 34

Primitivo Monte dei Cocci
*Trauben hängen am Rebstock bis sie
langsam austrocknen, schwerer Wein*

Fl. 0,75 l 38

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

FRANKREICH

Château Perayne
AOC Bordeaux Supérieur,
Barrique-Ausbau, intensive Nase,
Brombeeraromen, vollfruchtig,
feine, gut eingebundene Tannine

Fl. 0,75 l 39

SPANIEN

Rioja Tinto
DOCa Rioja, Marqués de Tirón
elegantes, fruchtiges Bukett, weich,
volle Frucht

Fl. 0,75l 29

Barón de Ley Reserva
Rioja mit dunkler Beerenfrucht von
Brombeere und Heidelbeere verschmilzt
in der Nase mit mediterranen Kräutern und
den würzigen Noten des Holzfassausbau

Fl. 0,75l 42

Sekt & Crémant

DEUTSCHLAND

ZAHN Secco
leichte säure, Aromen von Aprikose
am Gaumen frisch, mit feiner Perlage

Fl. 0,75 l 36

FRANKREICH

Crémant de Limoux
feine Noten und Aromen von grünem
Apfel und Honig, florale Noten
»GrandeCuvée1531«,AOCLimoux / Rosé

Fl.0,75l 42

ITALIEN

Cuvee dei Frati Brut - Cá Dei Frati
Feine und durchgehende Perlage,
goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen

Fl. 0,75 l 59

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