

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

**Schloss Ettersburg
„Genussvolle Momente zum Sommer“**

WEINEMPFEHLUNG ZUM SOMMER-MENÜ

Passion Z Rosé Weingut Zahn
lachsrosa im Glas, Aromen von Erdbeere und roter
Kirsche, sehr lebendig und mineralisch,
frisch-fruchtig.

Fl. 0,75l 34,00 EUR

SOMMER-MENÜ

Ettersburger-Sommer-Spritz
fruchtig – frisch Weißwein, verfeinert mit
Marille und feiner Blüten – Kräuternote | Orange

Im Ofen gebackener Ziegenfrischkäse |
Rosa Beeren | Olivenöl | Orangenblütenhonig

Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen
im Rahm und gebratenen Spätzle

Himbeersorbet & Beerenfrüchte

Menüpreis € 52,00

mit Weinbegleitung € 65,00

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	8
Aperol, verfeinert mit Prosecco und Mineralwasser Orange	
Ettersburger-Sommer-Spritz	9
fruchtig – frisch Weißwein, verfeinert mit Marille und feiner Blüten – Kräuternote Orange	
Lillet Berry	8
Lillet Blanc Russian Wildberry frische Minze Waldbeeren	
Tanqueray 0.0 % & Tonic	10
Tanquery Gin Alkoholfrei Limette Thomas Henry Tonic	

Hausgemachte Schloss-Limonaden

Himbeer-Basilikum	7,5
Guave-Drachenfrucht-Limonade	7,5
Rhabarber-Limonade	6,9
Holunderblüte-Minze-Limonade	6,9
Blaubeer-Ingwer-Limonade	7,5
Erdbeer-Limonade	6,9
Limette-Johannisbeere-Minze-Limonade	6,9

Aus dem Suppentopf ab ins Glas

Rahmsüppchen von Pfifferlingen mit Croutons *a,h 10

Für Vorneweg

Guacamole mit Brotauswahl 12
frische Avocado im Mörser mit Tomate |
Zwiebeln | Fleur de Sel | Koriander | Chili |
Limettensaft *a, g, h

Burrata Caprese Brot 12
Cremige Burrata-Mozzarella
Basilikumpesto | italienischer Schinken |
Kirschtomaten *a, g, h

Im Ofen gebackener Ziegenfrischkäse | 11
Rosa Beeren | Olivenöl | Orangenblütenhonig *a, g, h

Im Salatgarten gepflückt

Ettersburger Salat aus knackigen 13,5
Römersalatherzen | Wildkräutersalat |
Strauchtomaten | Avocado | gehobelter
Parmesan und gerösteten Croutons *a, e, f, j

WAHLWEISE MIT

Gebratener Hähnchenbrust 16,5
in Sesam Orangen Marinade

mit gratiniertem Ziegenkäse 16,5

mit Black Tiger Garnelen *n 18,5

mit Rinderfiletspitzen 19,5

Schloss Ettersburg's Premium Fleisch

täglich von 18.00 bis 21.00 Uhr
Samstag & Sonntag zusätzlich von 12.00 bis 14.00 Uhr

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

RIND

Rumpsteak 220g (GENTLEMEN CUT)	28,8
Filet 200g	36,8
Surf & Turf Rinderfilet 200g & Black Tiger Garnele	42,8

GEFLÜGEL

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

All unsere Steaks Servieren wir mit Trüffel-Mayonnaise-,
Wasabi- 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
Grill Gemüse	Rosmarinkartoffeln	

Kräuterbutter á 2,8

* g, h

LAUWARME REIS BOWL

VEGAN

ASIA BOWL

15.8

Zuckerschote | Koriander | Mango | Edamame | Radieschen |
Sprossen | Teriyaki Marinade | Wasabi Nüsse | Röstzwiebel

FALAFEL BOWL

16.8

Edamame-Kräuter und Rote Bete-Ingwer Falafel | Reis-
Wildreis | Pak Choy | Avocado | Austernpilze | Grapefruit |
Cashewkerne

Zusätzlich

mit Garnelen & Zitronengras 12

Hähnchenstreifen in Sesam Orangen Marinade 9

mit gratiniertem Ziegenkäse 7

Pasta & Gnocchi

Gnocchi in Salbeirahm ^{*a, c, g, h} 18

Babyspinat | Kirschtomaten | frisch
gehobelter Parmesan

Tagliolini mit grünem Spargel in ^{*a, c, g, h} 19

Zitronen-Buttersauce

Aus Fluss und Meer

Gebrautes Lachsfilet mit Sautiertem ^{*d, c, g} 26

Babyspinat | Tagliolini | Zitronenbutter

Pfifferling Gerichte

Omelett mit frischen Pfifferlingen dazu
Wildkräutersalat *a,c 17

Sommersalat mit frischen Pfifferlingen, Tomaten,
Croutons und Parmesanspäne *a, c, e, f, j, h, n 19

HAUPTSPEISEN

Pfifferlinge a´la Creme mit Tagliolini
und Wildkräutersalat *a, c g, h 19

Gebratenes Schnitzel Wienerart mit
Pfifferling Rahm und Pommes Frites 26

Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen
im Rahm und gebratenen Spätzle *a, g, h 27

Lachsfilet mit frischen Pfifferlingen
und gebratenen Drillingen 28

Gebraten und geschmort

Gebratenes Cordon Bleu mit
Kartoffel-Radieschen Salat | Zitrone |
Preiselbeeren 25

Gebratenes Schnitzel Wienerart mit
Champion Rahm und Pommes Frites *a, h, j 21

Gegrillte Spareribs | BBQ-Sauce | Ofenkartoffel
Lemon-Kräuter-Quark | Salat *g, i, j, l 25

Schloss Ettersburg Pfännchen
mit Pilz Duxelles gefüllte Hähnchen Brust |
geschwenkt Gnocchi in Salbeibutter |
getrockneten Tomaten *g, i, j, l 25

Gebratene Kalbsleber an Thymianjus | Apfelspalten |
Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree *g, i, l 19

Schlossburger vom Weiderind im Briochebrötchen
mit Cheddar | rote Zwiebeln | Tomate | Bacon |
hausgemachte Burger Sauce | Pommes Frites *a, g, i, j, k 17

Aus unserer Patisserie

Panna Cotta umhüllt von Haselnuss
im zarten Karamellschmelz | Vanilleespuma ^{*a, c, g, h}

Trilogie von Mousse au Chocolate
Beerenfrüchte | Himbeersorbet ^{*a, c, g, h}

Rhabarber-Parfait ^{*a, c, g, h}
Erdbeerragout | Schokotrüffel

Hausgemachte Waffeln

Dazu empfehlen wir:

Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne
Apfelmus mit Schlagsahne ^{*a, c, g,}

11

Apfelmus mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{*a, c, g}

Kirschen mit Schlagsahne ^{*a, c, g}

Kirschen mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{*a, c, g}

11,5

oder simpel gehalten mit süßem Schnee ^{*a, c, g}

9

10

9

11,5

11,5

11

8

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} 7

Schlossgespenster ^{*a, c, g, h} 7
Milchreis mit Kirschen |
Zimt & Zucker

Ritter- und Prinzessinnenmahl ^{* c, g, h} 8
Kleine Hähnchenbrust mit buntem
Gartengemüse und Kartoffelstampf

Hungrige kleine Löwen ^{* a, c, g, h} 7

Kinder-Nudeln Löwen-, Elefanten-, Affen-, und
Giraffen-Butter-Nudeln bringen den Zoo auf
Deinen Teller, dazu ein Klecks Ratatouille-Gemüse...

Eisspezialitäten

Eisschokolade *a, c, g, Vanilleeis Schokoladeneis Kakao Schlagsahne Schokoraspeln	6,9	Eis & Heiß mit Kirschen *a, c, g, Vanilleeis warme Kirschen Sahne	9,8
Eiskaffee *a, c, g, Vanilleeis Kaffee Schlagsahne Schokoraspeln	6,9	Vanille Solo *a, c, g, Vanille-Traum auf Pfirsichen und fruchtiger Himbeersauce	5,5
Erdbeerbecher *a, c, g, Vanilleeis Erdbeereis Erdbeeren Sahne Erdbeersauce	9,8	Nusstraum *a, c, g, h Vanille- und Haselnusseis Sahne Caramelsauce Nüsse Krokant	9,8
Schokoladenbecher *a, c, g, Vanille- und Schokoladeneis Sahne Schokoladensauce	9,8	Prinzessin Eisbecher *a, c, g, h Eine besondere Freude für kleine Prinzessinnen: Leckeres Erdbeereis auf einem Klecks Sahne mit Prinzessinnen-Deko-serviert	5,5
Schwarzwälder Kirschbecher *a, c, g, Schokoladeneis Vanilleeis Kirschen Schuss Kirschwasser Schlagsahne Schokoraspeln	9,8	Piraten-Eisbecher *a, c, g, h Kleine Seeräuber werden ihn lieben: Ein Pirat aus Vanilleeis auf Schokoladensauce mit einem Waffelhut und Piratenflagge	5,5
Schwedenbecher *a, c, g, Vanilleeis Apfelmus Eierlikör Sahne	9,8		

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	0,375l	3,3
Naturale Frizzante	0,75l	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	schönes Süße-Säure-Spiel, trocken		
Kännchen Kaffee		6,2	Grauer Burgunder trocken	0,1 l	4,9
Koffeinfreie Tasse Kaffee		3,2	Qualitätswein, Weingut Freiherr	0,2l	8,5
Koffeinfreie Kännchen Kaffee		6,2	von Gleichenstein klares, ausdrucksvolles Aroma von Orangenschale und Quitte, kräftiger Körper mit pikanter Säure		
Schokolade		4,2			
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 Weingut Juliuspital Würzburg, VDP Feinfruchtig und spritzig	0,2l	8,5
Kännchen Teespezialitäten		5,9			
			Bacchus DQW trocken	0,1l	4,9
Offener Weißwein			Thüringer Weingut Zahn	0,2l	8,5
Pinot Grigio	0,1 l	4,2	Feinfruchtiges Bukett, geschmeidige Frucht		
Monte Martino	0,2l	7,5			
Leichte Säure, angenehme Frucht, trocken			Riesling Gutswein trocken	0,1l	5,8
			Weingut Robert Weil	0,2l	9,8
Müller-Thurgau trocken	0,1 l	4,9	fruchtige Aromen von Pfirsich, Quitte und Ananas, fruchtbetonter Gradlinigkeit ein anregendes Süße-Säure-Spiel		
Thüringer Weingut Zahn	0,2l	8,5			
feine geschliffene Frucht, schmelzig,					

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

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

Flaschenwein | Weißwein

SAALE-UNSTRUT

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

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 präserter 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
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	RHEINGAU 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	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
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	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 <i>intensiv, dunkle Frucht, Aromen von Schwarzkirsche, gut ausbalanciert, weich, trocken</i>	Fl. 0,75 l	34
			Primitivo Monte dei Cocci <i>Trauben hängen am Rebstock bis sie langsam austrocknen, schwerer Wein</i>	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

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

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*