

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

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

Schloss Ettersburg
„Genuss volle Momente zum Sommer“

WEINEMPFEHLUNG ZUM PFIFFERLING-MENÜ

ZAHN Secco Weingut Zahn
leichte säure, Aromen von Aprikose
lebendig und mineralisch, frisch-fruchtig.

Fl. 0,75l 34,00 EUR

PFIFFERLING-MENÜ

Sommersalat
mit gebratenen Pfifferlingen

Schloss Ettersburg Pfännchen
Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen
im Rahm und hausgemachten Spätzle

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Menüpreis € 49,00
mit Weinbegleitung € 57,00

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 Aperol, verfeinert mit Prosecco und Mineralwasser Orange	7,90 EUR
Blaubeer-Rosmarin-Secco Fruchtige Blaubeere Limette Prosecco Rosmarin	8,50 EUR
Ingwer-Zitronengras-Secco pikanter Ingwer-Sirup mit Prosecco Ginger Ale Zitronengras	8,50 EUR

Hausgemachte Schloss-Limonaden

Maracuja-Vanille-Limonade	7,50 EUR
Rhabarber-Limonade	6,50 EUR
Holunderblüte-Minze-Limonade	6,50 EUR
Blaubeer-Ingwer-Limonade	6,90 EUR
Erdbeer-Limonade	6,50 EUR
Limette-Minze-Johannisbeere-Limonade	6,50 EUR

Frischer kalter Iced Tea

Iced Tea Pfirsich	5,90 EUR
Iced Tea Zitrone	5,90 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Aus dem Suppentopf ab ins Glas

Tomatensuppe mit Basilikum-Muffin ^{*a, c, g, h,}	8,00 EUR
Rahmsüppchen von Pfifferlingen mit Croutons ^{*a, h,}	9,50 EUR

Klassisch & saisonal belegte Flammkuchen aus dem Ofen!

Elsässer Flammkuchen mit Speck Lauch Frühlingszwiebeln ^{*a, g, h}	12,50 EUR
Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln ^{*a, g, h}	16,50 EUR

Für vorneweg

Italienisch Cremige Burrata-Mozzarella auf Tomaten-Wassermelonensalat Basilikum Brotchip ^{*a, g, h}	9,50 EUR
Gratinierter französischer Ziegenfrischkäse mit Pinenkernkruste auf geröstetem Rosmarinbrot mit Mango-Chutney und Wildkräutersalat ^{*a, g, h}	10,50 EUR

Im Salatgarten gepflückt

Ettersburger Cesar Salat aus knackigen Römersalatherzen Wildkräutersalat Strauchtomaten gehobelter Parmesan und gerösteten Croutons	12,50 EUR
--	-----------

WAHLWEISE MIT

Gebratener Maishähnchenbrust ^{*a, c, d, e, f, j, h, n}	15,50 EUR
mit gratiniertem Ziegenkäse ^{*a, c, d, e, f, j, h, n}	15,50 EUR
Sommersalat mit frischen Pfifferlingen Tomaten Croutons und Parmesanspäne ^{*a, c, e, f, j, h, n}	17,50 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Hauptgerichte

PIFFERLINGGERICHTE

Omlett mit frischen Pfifferlingen 16,50 EUR
dazu Wildkräutersalat ^{*a,c}

Pfifferlinge a la creme mit Spaghetti ^{*a, c, g, h} 19,50 EUR
und Wildkräutersalat

Schloss Ettersburg Pfännchen 29,50 EUR
Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen
im Rahm und hausgemachten Spätzle ^{*a, g}

Gebratenem Lachsfilet mit frischen Pfifferlingen 28,50 EUR
und gebratenen Drillingen

Pasta

Geschwenkte Mezzelune mit Ricotta ^{*a, c, g, h} 18,50 EUR
Füllung | Grünem Spargel | in cremiger
Morchel-Riesling Sauce und gehobelter Parmesan

Modern und Vegetarisch

Veganes Kichererbsen Curry mit Kokosmilch ^{*c, h} 15,50 EUR
zweierlei gerösteten Sesam und gebackenen
Pita Brot

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet im Teriyaki Lack ^{*d, f, g, k} 26,50 EUR
mit zweierlei geröstetem Sesam auf Wasabi-
Kartoffelpüree und glasiertem grünem Spargel

Gebraten und geschmort

Gebackenes Schnitzel Wienerart aus dem 18,50 EUR
Schweinerücken an Kartoffel-Radieschen Salat
mit Preiselbeeren und Vogerlsalat ^{*a, h, j}

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Gebraten und geschmort

Geschmortes Boeuf Bourguignon aus der Rinderschulter mit Karotten Champions und Perlzwiebeln mit Schnittlauch-Kartoffelpüree *g, i, j, l	20,50 EUR
Gebratene Kalbsleber an Rotweinjus auf Sellerie-Apfelcreme mit Kartoffelbaumkuchen Und Röstzwiebeln *g, i, l	18,50 EUR
Gefüllte Maishähnchenbrust an Morchel Jus auf Petersilien-Risotto und glasierten Fingermöhren *g, a, l	20,50 EUR
Schlossburger vom Weiderind im Briochebrötchen mit Cheddar Mango-Chutney Bacon Marmelade Rucola, dazu gebackene Kartoffelstäbchen *a, g, i, j, k	16,50 EUR

Aus unserer Patisserie

Holunder Crémé Brûlée mit Buttercrumble und Himbeersorbet *a, c, g, h	8,00 EUR
Mini Pavlova gefüllt mit Erdbeerragout und Tartufo *a, c, g, h, l	9,00 EUR

Hausgemachte Waffeln

Dazu empfehlen wir:

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

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Eisspezialitäten

Eisschokolade 6,90 EUR

Vanilleeis | Schokoladeneis | Kakao |
Schlagsahne | Schokoraspeln

Eiskaffee 6,90 EUR

Vanilleeis | Kaffee | Schlagsahne | Schokoraspeln

Erdbeerbecher 9,50 EUR

Vanille- und Erdbeereis | Sahne |
Erdbeersauce | frische Erdbeeren

Schokoladenbecher 9,50 EUR

Vanille- und Schokoladeneis | Sahne |
Schokoladensauce

Salted Caramel Nussbecher 9,50 EUR

Vanille- und Salted Caramelleis | Sahne |
Caramelsauce | Nüsse

Schwarzwälder Kirschbecher 9,50 EUR

Schokoladeneis | Vanilleeis | Kirschen |
Schuss Kirschwasser | Schlagsahne | Schokoraspeln

Eis & Heiß mit Himbeeren 9,50 EUR

Vanilleeis | warme Himbeeren | Sahne

Nusstraum 9,50 EUR

Vanille- und Haselnusseis | Sahne |
Caramelsauce | Nüsse | Krokant

Perlend & Prickelndes

Vita-Cola | Orange | Zitrone | Cola light / 0,2 l | 2,90 EUR

Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic Water 0,2 l | 3,00 EUR

Granini Säfte

Apfel naturtrüb | schw. Johannisbeere | 0,2 l | 3,00 EUR

Rhabarber | Erdbeere | Orange | Kirsche |
Banane

Saftschorle (alle Säfte sind auch als Fruchtschorle erhältlich)

0,2 l | 3,00 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Purezza Premium Tafelwasser

Naturale Frizzante	0,375l	3,30 EUR
Naturale Frizzante	0,75l	6,50 EUR

Bier vom Fass

Apoldaer Premium Pils	0,25 l	3,40 EUR
Apoldaer Premium Pils	0,40 l	4,80 EUR
Apoldaer Hefeweizen	0,50 l	4,90 EUR

Aus der Flasche

Apoldaer Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,90 EUR
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	3,50 EUR

Heissgetränke

Espresso	2,80 EUR
Espresso Macchiato	3,20 EUR
Cappuccino	4,20 EUR
Cappuccino wahlweise mit Haselnuss, Vanille oder Caramel	4,90 EUR

Iced Cappuccino	4,20 EUR
Latte Macchiato	4,20 EUR
Latte Macchiato wahlweise mit Vanille, Caramel, Haselnuss	4,90 EUR

Iced Latte Macchiato	4,20 EUR
Milchkaffee	4,20 EUR
Milchkaffee wahlweise mit Vanille, Caramel, Haselnuss	4,90 EUR
Iced Milchkaffee	4,20 EUR

Tasse Kaffee	3,20 EUR
Kännchen Kaffee	5,90 EUR

Koffeinfreie Tasse Kaffee	3,20 EUR
Koffeinfreie Kännchen Kaffee	5,90 EUR

Schokolade	4,20 EUR
Schokolade wahlweise mit Vanille, Caramel, Haselnuss	

Chococcino mit heißer Milch, Milchschaum und Espresso, Dunkle Schokolade	4,90 EUR
--	----------

Kännchen Teespezialitäten	5,90 EUR
---------------------------	----------

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Offener Weißwein

Pinot Grigio	0,1l	3,50 EUR
Monte Martino	0,2l	6,50 EUR
Leichte Säure, angenehme Frucht, trocken		
Müller-Thurgau trocken	0,1l	4,80 EUR
Thüringer Weingut Zahn	0,2l	7,80 EUR
feine geschliffene Frucht, schmelzig, schönes Süße-Säure-Spiel, harmonisch, trocken		
Grauer Burgunder trocken	0,1l	4,70 EUR
Qualitätswein, Weingut Freiherr von Gleichenstein klares, ausdrucksvolles Aroma von Orangenschale und Quitte, kräftiger Körper mit pikanter Säure	0,2l	7,30 EUR
Silvaner trocken	0,1l	4,70 EUR
»Juliuspital«, Deutscher Qualitätswein Weingut Juliuspital Würzburg, VDP Feinfruchtig und spritzig	0,2l	7,30 EUR

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		
Scheurebe trocken	0,1l	4,50 EUR
Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim, Duftig, würzig, schöne Aromen, harmonisch	0,2l	7,10 EUR
Rosé Wein		
Spätburgunder Rosé	0,1l	4,50 EUR
Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim, Duftig, feinfruchtig, Aromen von Aprikose	0,2l	6,90 EUR

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Offener Rotwein

Primitivo trocken	0,1l	3,50 EUR
Monte Martino	0,2l	6,50 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	0,2l	7,50 EUR
Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim Samtig, abgerundet		

Flaschenwein | Weißwein

SAALE-UNSTRUT

Grauburgunder trocken	Fl. 0,75l	34,00 EUR
Deutscher Qualitätswein, Thüringer Weingut Zahn, Tultewitzer Bünauer Berg, Leicht parfümierte Frucht		
Müller-Thurgau	Fl. 0,75 l	32,00 EUR
Deutscher Qualitätswein, Thüringer Weingut Zahn, feine geschliffene Frucht, schmelzig, harmonisch, trocken		

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

Weißburgunder Fl. 0,75 l 34,00 EUR
Thüringer Weingut Zahn
sehr lebendig und mineralisch,
frisch-fruchtig, trocken

RHEINGAU

Riesling Kabinett Fl. 0,75 l 46,00 EUR
Weingut Robert Weil
duftet nach vollreifen gelben Früchten,
süße Rieslingbeeren. Am Gaumen süffig,
spritzig mit angenehmer Fruchtsäure

ITALIEN

Cà dei Frati Lugana Fl. 0,75 l 45,00 EUR
schmeckt nach Blüten, Honig,
Gewürzen und Limettenschale und
klingt mit einer feinen Mandelnote

Ca dei Frati Rose Fl. 0,75 l 45,00 EUR
leicht florale Noten mit feinen
Waldfruchtaromen und Nuancen von
grünem Apfel. Am Gaumen ist der
Rosa dei Frati ein sehr frischer, saftiger Wein

Flaschenwein | Rotwein

SAALE-UNSTRUT

Blauer Zweigelt Fl. 0,75 l 33,00 EUR
Gutswein, Deutscher Qualitätswein
Thüringer Weingut Zahn,
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

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

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

Fl. 0,75 l 31,00 EUR

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

Fl. 0,75 l 36,00 EUR

FRANKREICH

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

Fl. 0,75 l 39,00 EUR

SPANIEN

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

Fl. 0,75 l 29,00 EUR

Sekt & Crémant

DEUTSCHLAND

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

Fl. 0,75 l 39,00 EUR

FRANKREICH

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

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

SCHLOSS ETTERSBURG

restaurant

CHAMPAGNER

Veuve Clicquot Champagner	Fl. 0,75 l	109,00 EUR
Moët & Chandon Champagner	Fl. 0,75 l	109,00 EUR
Moët & Chandon Champagner	Fl. 0,75 l	129,00 EUR
Rose Impérial		
Moët & Chandon Champagner	Fl. 0,75 l	129,00 EUR
Ice Impérial		
Louis Roederer	Fl. 0,75 l	109,00 EUR
	Fl. 3,00 l	389,00 EUR
Louis Roederer Champagner Rosé	Fl. 0,75 l	99,00 EUR
Ruinart Champagner brut	Fl. 0,75 l	115,00 EUR
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut	Fl. 0,75 l	109,00 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