

SCHLOSSRESTAURANT  
MENÜ

18:00 - 21:00 Uhr

## VORSPEISEN

<b>Linsencrèmesuppe</b> Gebratene Kohlwurstscheiben   Shisokresse	12 €
<b>Essenz vom „Kaarzer Bio-Rind“</b> Kräuterklößchen   Buchenpilze   Cognac	13 €
<b>Ziegenkäse Pannacotta</b> Salat   Preiselbeerchutney   Ciabatta	15 €
<b>Oktopus Carpaccio</b> Orangen-Fenchelsalat   Ciabatta	17 €



**Sie wählen aus**

3-Gang Menü: 55 € p. P.  
4-Gang-Menü: 74 € p. P.

## VEGETARISCH

<b>Steinpilz-Ravioli &amp; geräucherter Tofu</b> Trüffelbutter   alter Greyerzer   Basilikum	29 €
<b>Cocotte</b> Tomate   Zucchini   Paprika   Schafskäse Basilikum   Ciabatta	27 €

## Ring frei für Schlemmerstunden unter freiem Himmel

BBQ vom Feuerring  
jeden Freitag von Mai bis September,  
auch als Event buchbar.

Gruppen von 10 bis 25 Personen schlemmen  
drei genussreiche Stunden lang unter freiem  
Himmel mit Lammkeulen, Garnelen,  
Rückensteaks vom Duroc-Schwein,  
gefülltem Gemüse und vielem mehr.

Der mächtige Grill misst mehr als einen  
Meter Durchmesser und wurde eigens für  
Schloss Kaarz gefertigt. Wir vertrauen  
ausschließlich auf Holz, um seine Glut zu  
schüren. Und sind alle Genießer satt und  
glücklich, entzünden wir ein Feuer im Park  
und lassen den Abend gemütlich ausklingen.

Sprechen Sie uns einfach an!



## SALAT

gezupftes Blattwerk  
mariniertes Gemüse | Knoblauchcroutons  
Kirschvinaigrette

klein 9 € | groß 12 €

als Extra dazu:

Rinderfiletstreifen  
Fisch des Tages  
Eingelegter Schafskäse

plus 15 €  
plus 14 €  
plus 7 €

## Unser Prachtstück

### Chateaubriand für 2

Filetstück vom Weiderind 400 g |  
verschiedene Gemüse der Saison |  
getrübelter Kartoffelstampf |  
Cognacjus | sous vide gegart

Bitte bestellen Sie das Prachtstück  
einen Tag im Voraus.

55 € p. P.

## FISCH & FLEISCH

<b>Wolfsbarschilet</b> Gurken-Chili-Peperonata   Kritharaki-Nudeln Alter Greyerzer   Basilikum	36 €
<b>Kabeljaufilet</b> Blattspinat   Erdnuss   Rote-Bete-Kartoffelstampf Dijon-Senfsauce	35 €
<b>Geschmortes vom „Kaarzer Bio-Rind“</b> Gemüse vom Markt   Nussbutter-Kartoffelstampf Rosinenjus	34 €
<b>Supreme vom Perlhuhn</b> Buchweizen-Risotto   Waldpilze   Sauerrahm Schnittlauch	35 €
<b>Bäckchen vom Iberico-Schwein</b> Karotte   Vanille   weißes Bohnenmus Schwarzbierjus	36 €

### Unser Weinliebling

#### Argentinien-Mendoza

2021 Malbec Barrel Selection  
Bodegas Salentein UCO Valley

Bouquet: mit einem Korb aus Pflaumen  
schwarzen reifen Beeren, Vanille und  
Schokolade

0,75 | 49 €

## DESSERTS

<b>Dessertvariation „Liebelei“</b> Komposition aus süßen Verführungen	15 €
<b>Mousse von dunkler Schokolade &amp; Whisky</b> Tonkabohnen-Kirschkompott   Honigwabe	13 €
<b>Crème brûlée</b> Zitronenküchlein   Blaubeersorbet	12 €
<b>Sorbet des Tages mit Prosecco</b>	8 €

## KINDERGERICHTE

<b>Knusperhähnchen</b> Buttererbisen   Erdapfelstäbchen	14 €
<b>Linguine Bolognese</b> vom Kaarzer Bio-Rind   Grana Padano	16 €
<b>Erdapfelstäbchen</b> Ketchup   Mayo	8 €

Wir kochen mit regionalen und lokalen Produkten und achten beim Einkauf auf den biologischen Anbau. Die Nachhaltigkeit bei der Herstellung der Produkte behalten wir immer im Blick.

## WIE UND WOHER

Fisch von lokalen und regionalen Fischern

Jersey-Rind aus Kaarz & Frühstückskäse aus Jerseymilch

Kaarzer Honig aus unserem Schlossgarten

Wurstaufschnitt vom Hofladen Krüger

Käse aus dem Schweriner Käseladen Mühlenberg

Selbstgemachte Marmeladen und Chutneys

Viele hausgemachte Produkte aus unserem Obst- & Küchengarten

Eier und Kartoffel vom Bauernhof Friedrichsruhe

Regionale Getränke & heimische Spirituosen

Apfelsaft aus unserem historischen Obstgarten



Hausgemacht und/ oder  
aus eigener Produktion



Produkte aus  
biologischem Anbau



Regionale und lokale  
Produkte

Allergien und Unverträglichkeiten? Unser Team berät Sie gern.