

SCHLOSSRESTAURANT
MENÜ

18:00 - 21:00 Uhr

VORSPEISEN

Geräucherte Kartoffelcrèmesuppe 14 €

Sternberger Räucheraal | Shisokresse

Essenz vom „Kaarzer Bio-Rind“ 13 €

Salbeiklößchen | Buchenpilze | Cognac

Karamellisierter Ziegenkäse 15 €

Kürbiskonfit | Salat | Backobst-Crostini



VEGETARISCH/ VEGAN

Cocotte 23 €

Tomate | Zucchini | Fenchel | Hirtenkäse
Knoblauchbrot

Buchweizen-Risotto 25 €

Paprika | Olive | Zuckerschote | geröstete Cashewkerne
Rucola

Unser Prachtstück

Chateaubriand für 2

Filetstück vom Weiderind 400 g |
verschiedene Gemüse der Saison |
getrüffelter Kartoffelstampf |
Cognacjus | sous vide gegart und
am Tisch tranchiert

Bitte bestellen Sie das Prachtstück einen Tag im Voraus.

49 € p. P.

SALAT

gezupftes Blattwerk

mariniertes Gemüse | Knoblauchcroutons
Tahini-Joghurtdressing

klein 9 € | groß 12 €

als Extra dazu:

Rinderfiletsreifen

plus 15 €

Fisch des Tages

plus 14 €

Eingelegter Hirtenkäse

plus 7€

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
vier 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!



FISCH & FLEISCH

Filet vom Zander 34 €

Gurken-Chili-Peperonata | Kritharakinudeln
Basilikum | eingelegter Hirtenkäse

Filet vom Wolfsbarsch 36 €

Beluga-Linsengemüse | pommes macaire
Austernvelouté

Geschmortes vom „Kaarzer Bio-Rind“ 34 €

Gemüse des Tages | getrüffelter Kartoffelstampf
Rosinenjus

Supreme vom Perlhuhn 32 €

Buchweizen-Risotto | Waldpilze | Crème fraîche
Schnittlauch

Lammkeule 37 €

Birnen | Bohnen | Speck | Kichererbsenmus
Waldhonigjus

Unser Weinliebbling

Argentinien-Mendoza

2019 Malbec Barrel Selection
Bodegas Salentein UCO Valley

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

0,75 | 49 €

DESSERTS

Dessertvariation „Liebelei“ Komposition aus süßen Verführungen	15€
New York Cheesecake Schokocrunch	11 €
Crème brûlée Sauerkirsch-Joghurt-Eis	12 €
Sorbet des Tages mit Prosecco	8 €

KINDERGERICHTE

Knusperhähnchen Buttererbsen Erdapfelstäbchen	14 €
Nudeln Tomatensauce Grana Padano	12 €
Erdapfelstäbchen Ketchup Mayo	8 €

WIE UND WOHER

Eier und Fleisch in Demeter-Qualität von Hufe 8
Frühstückssäfte in Demeter-Qualität
Fisch von lokalen und regionalen Fischern
Jersey-Rind aus Kaarz
Kaarzer Honig aus unserem Schlossgarten
Wurstaufschnitt, Bratwurst und Ente vom Hofladen Krüger
Frische Rohmilch und Rindersalami von Kuhpon nebenan
Käse aus dem Schweriner Käseladen Mühlenberg
Selbstgemachte Marmeladen und Chutneys
Viele hausgemachte Apfelprodukte aus unserem Obstgarten

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.



Hausgemacht und/ oder
aus eigener Produktion



Produkte aus
biologischem Anbau



Regionale und lokale
Produkte

Allergien und Unverträglichkeiten? Unser Team berät Sie gern.