

SCHLOSSRESTAURANT
MENÜ

12:30 - 16:30 Uhr

SUPPE

Tomaten-Frischkäse-Suppe 9 €
Knoblauchcroutons | Basilikum

Essenz vom Kaarzer Biorind 13 €
Salbeiklößchen | Buchenpilze | Cognac

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!



SALAT

Variation von gezupften Blattsalaten klein 9 € | groß 12 €

mariniertes Gemüse | Knoblauchcroutons
eingelegte Kirschtomaten
Tahini-Joghurt-Dressing

als **Extra** dazu:

Rinderfiletstreifen	plus 15 €
Fisch des Tages	plus 14 €
Eingelegter Hirtenkäse	plus 7 €

So schmecken
schöne Momente

Liebe geht durch den Magen und ist eine wichtige Zutat in unserer Küche.

Kombiniert mit Kochkunst und den besten regionalen Zutaten, entstehen mecklenburgische Köstlichkeiten mit einer Portion Raffinesse.

Wir kochen mit regionalen und lokalen Produkten, achten beim Einkauf auf den biologischen Anbau und nutzen viele leckere Zutaten aus unserem schlosseigenen Küchengarten. Die Nachhaltigkeit bei der Herstellung der Produkte behalten wir immer im Blick.

GRÜN
verliebt
Unser Schatz ist die Natur

KLASSIKER

Kaarzer Ochsenburger 22 €

200g Rindfleisch vom Kaarzer Biorind
Bacon | Tilsiter Käse
Eingelegte Gurke | Tomate | Salat
BBQ Sauce | Brioche | Pommes

Eisbein 23 €

Sauerkraut in Kaarzer Apfelsaft
geschmort | Erbspüree | Senf

Hausgemachtes Sauerfleisch 24 €

Salat | Röstkartoffeln | Remoulade

Schnitzel vom Landschwein 23 €

Marktgemüse | Kartoffelstampf
Zitrone

Fisch des Tages 28 €

Salat | Röstkartoffeln | Meerrettich

Linguine 23 €

Rucola-Basilikum-Pesto | Hirtenkäse

SÜßES

Gedeckter Apfelkuchen 4 €
Mit Sahne

Stück Kuchen 3,70 €

Stück Torte 4 €

Crème brûlée 12 €
Sauerkirsch-Joghurt-Eis

Sorbet des Tages mit Prosecco 8 €

Eiskaffee a la Kaarz/ 5 €

Eisschokolade
Mit 1 Kugel Vanilleeis

Vanille-Eis 9 €
Mit heißen Kirschen und Sahne

1 Kugel little cow & cookies 2 €
Aus der Milch von den Kaarzer Jersey´s
Raspberry Macaron | Lemon Meringue | Waffles
& Salted Caramel | Chocolate Stroopwafel

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.

Allergien und Unverträglichkeiten? Unser Team berät Sie gern.

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