

SCHLOSSRESTAURANT
MENÜ

12:30 - 16:30 Uhr

VORSPEISEN

Linsencrèmesuppe Gebratene Kohlwurstscheiben	12 €
Essenz vom Kaarzer Biorind Kräuterklößchen Buchenpilze Cognac	13 €
Oktopus-Carpaccio Orangen-Fenchelsalat Ciabatta	17 €

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
Kirschvinaigrette

als Extra dazu:

Rinderfiletstreifen	plus 15 €
Fisch des Tages	plus 14 €
Eingelegter Schafskäse	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 200g Rindfleisch vom Kaarzer Biorind Bacon Tilsiter Käse Eingelegte Gurke Tomate Salat BBQ Sauce Brioche Pommes	24 €
Kalbsleber Geschmorte Zwiebeln Äpfel Kartoffelstampf Rosinenjus	27 €
Hausgemachtes Sauerfleisch Salat Röstkartoffeln Remoulade	24 €
Schnitzel vom Landschwein Marktgemüse Kartoffelstampf Zitrone	25 €
Fisch des Tages Salat Röstkartoffeln Meerrettich	28 €
Linguine Spinat Fourme D`Ambert Walnüsse	24 €

SÜßES

Gedeckter Apfelkuchen Mit Sahne	4 €
Stück Kuchen Mit Sahne	4 €
Stück Torte	4 €
Crème brûlée Zitronenküchlein Blaubeersorbet	12 €
Sorbet des Tages mit Prosecco	8 €

EISBECHER

Alter Schwede 9 €

Mit 3 Kugeln Vanilleis,
Apfelmus, Eierlikör und Sahne

Schoko-Nussbecher 9 €

Jeweils 1 Kugel Schokoladeneis,
Walnusseis, Pistazieneis, Nüsse
Sahne, Schokoladensauce

Waldfruchtbecher 9 €

Jeweils 1 Kugel Schokoladeneis,
Vanilleis, Blaubeersorbet
Waldfrüchte, Sahne, Schokocrunch

Eiskaffee a la Kaarz/ 5 €

Eisschokolade

Mit 1 Kugel Vanilleis

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