

## *Schloss Menü*

### *Kulinarischer Einstieg*

\*\*\*

### *Holsteiner Prime Beef*

*Soja – Rettich – Gyoza 29 €*

\*\*\*

### *Bayrische Garnele*

*Lotuswurzel – Galgant – Pomelo 29 €*

\*\*\*

### *Zander Ike Jime*

*Dashi – Gerösteter Buchweizen – Wilder Rosenkohl 29 €*

\*\*\*

### *Challans Ente*

*Kürbis – Kimchi – Maracuja 29 €*

\*\*\*

### *Hiramasa Kingfisch Ike Jime*

*Mais – Blumenkohl – Tandoori 48 €*

*oder*

### *Lammhaxe*

*Topinambur – Marone – Couscous 48 €*

\*\*\*

### *Pré Dessert*

#### *Weihnachtsbaum*

*Fichte – Baumkuchen – Granatapfel 10 €*

\*\*\*

#### *Quitte*

*Ras el Hanout – Rotkohl – Grieß 20 €*

\*\*\*

#### *Weihnachtskugel*

*Mandel – Bratapfel – Glühwein 20 €*

\*\*\*

#### *Auswahl von Rohmilchkäse*

*vom Maître Affineur Waltmann 20 €*

\*\*\*

### *Feine Patisserie*

## *Menüpreise*

<i>4-Gang Menü Ihrer Wahl</i>	<i>99 €</i>
<i>5-Gang Menü Ihrer Wahl</i>	<i>115 €</i>
<i>6-Gang Menü Ihrer Wahl</i>	<i>130 €</i>
<i>7-Gang Menü Ihrer Wahl</i>	<i>145 €</i>

*Die in dem Menü angegebenen Preise beziehen sich auf  
á la carte Portionen.*

### *Ike Jime*

*Ike Jime ist eine japanische Art, einen Fisch auf liebevolle Art zu töten.  
Durch dieses stressfreie Verfahren, steigt die Qualität des Fisches enorm.  
Unser Zander kommt aus einer Biofarm von Torsten Pistol.*

### *Kimchi*

*Kimchi nennt man in der koreanischen Küche die Zubereitung von Gemüse durch  
Milchsäuregärung. Chinakohl wird mit Chilipaste und Klebereismehl fermentiert.  
Traditionell wird es wie Sauerkraut als Vitamin-C-Speicher für den Winter  
eingemacht.*

### *Hiramasa Kingfisch*

*Der australische Hiramasa Kingfisch zählt seit Jahren zu den besten  
weißen Sashimi Fischen. Das kompakte Fleisch des Edelfisches zeichnet sich durch  
seine hellrosa Farbe, sowie seinen aromatischen, leicht süßlichen, unverwechselbaren  
Geschmack und seine sensationelle Konsistenz aus.*

### *Bayrische Garnele*

*Artgerecht, niemals tiefgefroren und ohne Antibiotika. Das Fleisch ist süßlich, nussig  
und frisch. Ideal zum Rohverzehr. Crusta Nova betreibt mit einem Zuchtvolumen von  
über 30 Tonnen, die größte Indoor-Salzwassergarnelen-Aquakulturanlage in Europa  
für Pacific White Shrimp.*

### *Ras el Hanout*

*Ist eine Gewürzmischung, die im Maghreb ihren Ursprung hat und bis zu 25 Zutaten  
vereint. Die Zusammensetzung unterscheidet sich regional und von Laden zu Laden.  
Ras el Hanout kann als „der Chef des Ladens“ oder „nach Art des Hauses“  
verstanden werden.*