

*Schloss Menü*  
*Kulinarischer Einstieg*  
\*\*\*

*Gänselebermousse*  
*Marone -Cranberry- Schokolade 29 €*  
\*\*\*

*Schalotten-Hühner-Consommé*  
*Blätterteig -Comté 21 €*  
\*\*\*

*63° Ei*  
*Brathuhnschaum-Lardo- Erbse - Trüffel 29 €*  
\*\*\*

*Seeteufel Mille Feuille*  
*Sepia-Pasta -Tomate- Olive-Parmesan 29 €*  
\*\*\*

*Confierte Lachsforelle*  
*Spinat -Chorizograupen- Wirsing - Zitronengras Buerre Blanc 48 €*  
oder

*Kalbsrücken und Backe*  
*Kartoffelflan - Pilze - Boullion-Möhren 48 €*  
\*\*\*

*Pre Dessert*  
*Passionsfrucht - Meringue - Granatapfel 10 €*  
\*\*\*

*„Sacher Torte“*  
*Aprikose – Schokolade 20€*  
oder

*Blutorange*  
*Salzkaramell - Zimt 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  
à la carte Portionen.*



*Sehr geehrter Gast,*

*im Namen des Loersfelder Schlossteams heißen wir Sie herzlich  
Willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in  
unserem Hause.*

*Thomas Bellefontaine  
Inhaber*

*Paul Spiesberger  
Küchenchef*

*Ulrich Ternießen  
Restaurantleiter*