

# Schloss Menü

## Kulinarischer Einstieg

\*\*\*

*Tomate & Physalis vom Biohof Frings*  
*Burrata | Holunder | Taggiasche Olive 21 €*

\*\*\*

## Loersfelder Bouillabaisse

*Kaisergranat | Venusmuschel | Wurzelgemüse | Rouille 29 €*

\*\*\*

## Grafschafter Weinbergschnecken

*Nussbutter | Spinat | Cranberrys | Saiblingskaviar 29 €*

\*\*\*

## Étouffée Taube, Brust & Keule

*Mais | BBQ | Kirsche 29 €*

\*\*\*

## Gebratene Gelbflossenmakrele

*Pfifferlinge | Zitronengras-Graupen | Kaiserschoten 48 €*

oder

## Duett vom Schwarzfederhuhn

*Paprika | Blutwurst | Pomme Dauphine 48 €*

\*\*\*

## Pre Dessert

*Salzburger Nockerl 10€*

\*\*\*

## Yuzumousse

*Joghurt | Mohn 20€*

oder

## Zwetschgenknödel

*Vanille | Zwetschge 20 €*

\*\*\*

## Auswahl von Rohmilchkäse

*vom Maître Affineur Waltmann 20 €*

\*\*\*

## Feine Pâtisserie

## *Menüpreise*

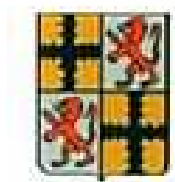
*4-Gang Menü Ihrer Wahl 99 €*

*5-Gang Menü Ihrer Wahl 115 €*

*6-Gang Menü Ihrer Wahl 130 €*

*7-Gang Menü Ihrer Wahl 145 €*

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



*Restaurant*

*Schloß Loersfeld*

*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 Ternierßen  
Restaurantleiter*