

# *Schloss Menü*

## *Kulinarischer Einstieg*

\*\*\*

### *Geräuchertes Rehcarpaccio*

*Wacholder / Perlzwiebeln / Feldsalat / Parmesan 29 €*

\*\*\*

### *63° - Ei*

*Pastinake / Nussbutter-Hollandaise / Belper Knolle / Pomelo / Spinat 24 €*

\*\*\*

### *Confierter Zander*

*Kräuterseitlinge / Jasmin / Ruccola 29 €*

\*\*\*

### *Gebratene Foie Gras*

*Brioche / Apfel / Mandel / Calvados-Jus 29 €*

\*\*\*

### *St. Pierre*

*Trüffelrisotto / Sellerie / Dill 48 €*

oder

### *Hirschkalbsrücken*

*Beete / Kartoffel / Lauch 48 €*

\*\*\*

### *Pré Dessert*

*Passionsfrucht-Minz-Sorbet / Gin Tonic Espuma 9 €*

\*\*\*

### *„Tequila Sunrise“*

*Blutorange / Grenadine / Tequila 20 €*

oder

### *Weißer Nougatknödel*

*Himbeere / Tonkabohne / Bengalischer Pfeffer 20 €*

\*\*\*

### *Auswahl von Rohmilchkäse*

*vom Maître Affineur Waltmann ab 20 €*

\*\*\*

### *Feine Patisserie*

## *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.*

### *Zum Entrée*

*Gerne servieren wir zum Auftakt frische Gillardeau Austern*

*Gillardeau Austern M.3 Natur mit Chester Brot 4,00 €*

*Gillardeau Austern M.3 gratiniert mit Spinat & Parmesan 5,50 €*

*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*