***Schloss Menü***

***Kulinarischer Einstieg***

*\*\*\**

***Coquilles St. Jacques Carpaccio***

*Lauch / Blumenkohl / Kräuter / Zitronensalz 29 €*

*\*\*\**

***Halber Hummer***

*Hummertatar / Hummerjus /* Kalbsmaske / Ananas-Chutney / *Cocktailsauce 39 €*

*\*\*\**

***Beef Tea mit Raviolo von Zunge & Bries***

*Beef Tea / Gemüseperlen / Ravioli 22 €*

*\*\*\**

***Ibérico Secreto Jocelito Qualität***

*Secreto gegrillt / Papada Ragout / Grapefruit / Estragon-Hollandaise 26 €*

*\*\*\**

***Gebratene Rotbarbe mit Basilikum gespickt***

*Paprikaconfit / gegrillter Fenchel / Romescocrème /* *Focaccia / Chorizo Sud 48 €*

*oder*

***Taube an der Carcasse gegart***

*Pistaziencrème / weiße Beete / Pommes soufflées / Wildgeflügel- Royal / Taubenjus 48 €*

*\*\*\**

***Pré Dessert***

*Gefriergeklärte Apfelkaltschale mit Apfelsorbet 9 €*

*\*\*\**

***Gebrannte weiße Schokolade***

*Whisky / Limette / Kaffee-Kardamon-Eis 20 €*

*oder*

***Himbeere***

*Basilikum /* *Ingwer 20 €*

*\*\*\**

**Auswahl von Rohmilchkäse**

vom Maître Affineur Waltmann ab 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 €

***Für den Hummergang berechnen wir einen Aufschlag von 10,- € pro Menü.***

Die in dem Menü angegebenen Preise beziehen sich auf

à la carte Portionen.

**Zum Entrée**

Gerne servieren wir zum Auftakt **„Alpenkaviar“** und **Fines de Claire Austern**

„Alpenkaviar“ von Baeri Stör aus dem oberösterreichischen

Nationalpark Kalkalpen.

Die Familie Schlader züchtet die sibirischen Störe ausschließlich im eigenen

Gebirgs-Quellwasser

10g. Baeri Kaviar 34,00 €

30g. Baeri Kaviar 99,00 €

Serviert mit frisch gebackenen Blinis & Crême-Fraiche

Fines de Claire Austern Natur mit Chester Brot 4,00 € pro Stück

Fines de Claire Austern gratiniert mit Spinat & Parmesan 5,50 € pro Stück

Sehr geehrter Gast,

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Thomas Bellefontaine | Benjamin Schöneich | Ulrich Ternierßen |
| Inhaber | Küchenchef | Restaurantleiter |