

Kulinarischer Einstieg

Vorspeisen und Zwischengänge

Gänsestopfleber

Blutorange / Birne / Haselnuss 26,- €

Pilzparty

Rettich / Pinienkerne / Dashi-Vinaigrette 27,- €

Mahi-Mahi

Möhrensalat / Tapioka-Chips / Wasabi-Vinaigrette 27,- €

Schweinebauch 36 Stunden

Blutwurst-Flan / Chicorée / Apfel / Jus 28,- €

„Kakavia“ (Griechische Fischsuppe)

Fenchel / Kirschtomate / Oliven 32,- €

Hauptgänge

Steinbutt

Gyoza / Lauch / Topinambur / Zitrone / Chili-Öl 48,- €

Taube

Erbesen / Schalotte / Taubenjus 48,- €

Desserts

Île flottante

10,- €

Baumkuchen

Fichten-Crème / Schokoladen-Eis / Pistazien 23,- €

Grünkohl-Quitte

Vanille-Crème / Gebrannte Mandel - Sud 23,- €

Auswahl von Rohmilchkäse

vom Maître Affineur Waltmann ab 24,- €

Feine Pâtisserie

Menüpreise

- 3-Gang Menü Ihrer Wahl 85,00 €
4-Gang Menü Ihrer Wahl 105,00 €
5-Gang Menü Ihrer Wahl 125,00 €
6-Gang Menü Ihrer Wahl 145,00 €

Zum Entrée

*Gerne servieren wir zum Auftakt Caviar aus einer belgischen Zucht
und Fines de Claires Austern*

<i>10gr. Caviar</i>	<i>32,00 €</i>
<i>30gr. Caviar</i>	<i>88,00 €</i>

Serviert mit frisch gebackenen Blinis & Crème-fraîche

*Fine de Claire Auster natur mit Chester Brot 4,00 € pro Stück
Fine de Claire Auster 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
Inhaber*

*Giorgo Mimisa
Küchenchef*

*Johannes Hudtwalker
Restaurantleiter*