Kulinarischer Einstieg

***

Vorspeisen und Zwischengänge

Délice von Tomaten
Röstzwiebeln / Alter Gouda aus Kerpen 26,- €
***

Kaninchen-Terrine
Möhren / Cumberland-Sauce 29,- €
***

Confierte Eismeerforelle
Rübchen / Lauch / Austern-Crème 29,- €
***

Happy Foie von der Ente
Zwiebel-Tarte Tatin / Pistazien / Balsamico-Jus 29,- €
***

Pulpo
Mais / Paprika / Bio-Kamut / Pepper-Drops / BBQ-Jus 32,- €
***

Hauptgänge

Saint Pierre
Froschschenkel / Morcheln / Pommes Dauphine / Nussbutter-Velouté 52,- €
***

Lammrücken
Moussaka-Gemüse / Tzatziki-Eis / Dill-Öl / Berberitze / Lamm-Jus 52,- €
***

Desserts

Schokolade
Oliven-Öl / Chili / Ananas / Fleur de Sel / Marshmallow-Passionsfrucht-Eis 24,- €
***

„Frühlingserwachen“
Aprikose / Kirsche / Kiwi / Zitronenkuchen / Petersilienwurzel-Kokos-Eis 24,- €
***

Auswahl von Rohmilchkäse
vom Maître Affineur Waltmann ab 24,- €
***

Feine Pâtisserie

Menüpreise

3-Gang Menü Ihrer Wahl 94,00 €
4-Gang Menü Ihrer Wahl 114,00 €
5-Gang Menü Ihrer Wahl 134,00 €
6-Gang Menü Ihrer Wahl 154,00 €

Zum Entrée

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

10gr. Caviar	*32,00 €*
30gr. Caviar	*88,00 €*

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*