

Kulinarischer Einstieg

Vorspeisen und Zwischengänge

Aal

Secreto / Blumenkohl / Rote Beete 30,- €

Aubergine

Tomate / Feta / Kichererbsen / Minze 26,- €

Carpaccio vom Wagyu-Rind

Rucolamousse / Parmesan / Shiitake / Buchenpilze 29,- €

Lambries

Sardellen / Erbsen / Wassermelone / Pfifferlinge 29,- €

Hummer

Gazpacho / Perlzwiebel / Paprika / Gurke / Brotchips 39,- €

Hauptgänge

Filet Rossini

Foie Gras / Brioche / Trüffel / Pomme Macaire / Madeira Soße 53,- €

Seezunge

Rote Garnele / Mangold Ravioli / Thai Spargel / Krustentier-Schaum 54,- €

Desserts

Schokolade

Mango / Heidelbeere / Minzgel / Orangensorbet 24,- €

„Macaron“

Pfirsich / Vanille Creme / Zitronensorbet 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*