

Kulinarischer Einstieg

Vorspeisen und Zwischengänge

Herbstgarten

Erbsen / Regenbogen-Möhren / Meerrettich 26 €

Coquilles Saint-Jaques

Sellerie / Lauch / Dijonsenf-Vinaigrette 28 €

Foie Gras

Feige / Pistazie / Orangenblüten-Gelée 32 €

Saint-Paul Langouste

Kürbiscrème / Erdnuss / Passionsfrucht / Curry-Vinaigrette 34 €

Ballotine von der Taube

Steckrübe / Spinat / Mandel / Speck / Sauce Périgueux 32 €

Hauptgänge

Ikejime Saibling

Reis / Pak Choi / Blue Meat Rettich / Enoji-Pilze / Arare / Sake-Beurre Blanc 52 €

Rehrücken

Rosenkohl / geräucherter Kartoffelkrapfen / Rote Bete-Ketchup / Cassis-Jus 54 €

Desserts

Guave

Eis von gebrannten Kürbiskernen / Nashi Birne / Limetten-Kaviar / Umeboshi-Sud 24 €

Dulce-Panna Cotta

Grapefruit-Eis / Szechuan Pfeffer-Creme / Renkon 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 Frankreich und Fines de Claires Austern

15gr. Caviar 45,00 €

30gr. Caviar 89,00 €

Serviert mit frisch gebackenen Blini & 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*

*Rohollah Yosefie
Restaurantleiter*