

Kulinarischer Einstieg

Vorspeisen und Zwischengänge

Blumenkohl

Rote Bete / Macadamia / Curry-Vinaigrette 26 €

Gebeizter Kingfish

Yuzu / Sellerie / Miso 28 €

Zungensülze

Kerbelwurzel / grüne Kräuter / rote Zwiebel 26 €

Seeteufelbäckchen

Fenchel / Kirschtomaten / Kartoffelcrumble / schwarzer Knoblauch 34 €

Entenbrust

Chioggia / Quinoa / Pistazie / Granatapfel / Nashi-Birne 32 €

Hauptgänge

Skrei

Spitzkohl / Apfel / Kartoffel-Pavé / Nussbutter 52 €

Wagyu-Short Rib

Röstzwiebelcreme / Kräuterseitlinge / Brioche / Pinienkerne / Zwiebeljus 54 €

Desserts

Topfenknödel

Engelshaar / Haselnuss / Vanille / Pflaume / Aprikose 24 €

Mousse au chocolat

Cheesecake-Creme / Kumquat / Passionsfrucht / Himbeersorbet 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 Bellefonatine

Inhaber

Giorgo Mimisa

Küchenchef