Kulinarischer Einstieg

***

Vorspeisen und Zwischengänge

Kürbis
Kohlrabi / Pecannuss / Kapuzinerkresse 26,00€
***

Gänsestopfleber
Lakritz / Cola-Gelee / Erdnuss / Ingwer-Kirsch-Panettone 32,00€
***

Räucheraal
Aal-Lack / Rote Bete / Kartoffel / Rettich 30,00€
***

Hummerschwanz
Mandarine / Kumquat / Walnuss / Gin-Gel / Bergamotte-Beurre blanc 45,00€
***

Tonkotsu
Wildentenbrust / Pak Choi / Dim Sum / Ramen / Soja-Ei 24,00€
***

Hauptgänge

Brisket vom Rind
Kartoffelspirale / Wirsing / Röstzwiebelcreme / BBQ-Jus 52,00€
***

Weißer Heilbutt
Mangold / Schwarzwurzel / Rosenkohl / Spinatcreme / Mandelschaum 53,00€
***

Desserts

Eton Mess vom Lebkuchen
Tarte tatin-Eis / Bratapfelsphäre / Marzipankuchen / gebrannte Mandel / Pflaume / weißer Nougat 24,00 €
***

Schokoladenschnitte
Haselnuss-Eis / Aprikose / Cranberry / Tonkabohnencreme 24,00 €
***

Auswahl von Rohmilchkäse
vom Maître Affineur Waltmann ab 24,00 €
***

Feine Pâtisserie

Menüpreise

3-Gang Menü Ihrer Wahl	*94,00 € (Vorspeise "Hummerschwanz" + 10,00 €)*
4-Gang Menü Ihrer Wahl	*114,00 € (Vorspeise "Hummerschwanz" + 10,00 €)*
5-Gang Menü Ihrer Wahl	*134,00 € (Vorspeise "Hummerschwanz" + 10,00 €)*
6-Gang Menü Ihrer Wahl	*154,00 € (Vorspeise "Hummerschwanz" + 10,00 €)*

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	*Giorgo Mimisa*
Inhaber	*Küchenchef*