



# Weißes Schloß

HOTEL & RESTAURANT

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER & ZWISCHENDURCH

### Tagessuppe

9 €

### Ragout fin

Schweinefleisch | Käse | Zitrone | Toast

9 €

### Bunter Schloßsteller

Römersalat, Caesar-Dressing, Kirschtomaten, Croutons

12 €

### Rinder Tartar

Rindfleisch | Eigelb | Zwiebeln | Kapern

Gewürzgurken | Trüffelöl | Brot

16 €

### Labne mit Warmen Oliven

Griechischer Joghurt | Portwein | Cranberrys

Rosmarin | Knoblauch | Brot

12 €

### Bruschetta

Basilikumpesto | Tomate | Parmesan

10 €

### Nachos „Weißes Schloß“

überbacken mit Cheddar Käse | Jalapeños | Rinderhackfleisch

9 € für 1 Person

16 € für 2 Personen



## APERITIF EMPFEHLUNG VOM BARCHEF OLAF

### APFEL OLD FASHIONED

Whiskey mit Apfel-Zimt-Infusion, Vanillesirup, Angostura

12 €

Außerdem empfehlen wir Ihnen gern etwas ganz nach Ihrem individuellen Geschmack!

# Weißes Schloß



HOTEL & RESTAURANT

VON DER WEIDE

**Gebackenes Lammkeule in eigener Thymiansauce**

Kichererbsen Püree | karamellisierten Karotten

28 €

**Gefüllte Klöße**

Schweinefleisch | Zwiebeln und Speck | kleiner Salat

24 €

**Rinderroulade**

Bratensauce | Schlesische Kartoffelklöße | Rotkohl

28 €

**Caesar-Salat mit gebratenem Hähnchenfilet**

Römersalat | Caesar-Dressing | Parmesan | Croutons

26 €

**Rindergulasch aus Entrecôte**

hausgemachte Kartoffelpuffer | kleiner Salat

28€

**Steak au Four**

Schweinefleisch | Würzfleisch | Käse | Pommes | kleiner Salat

26€

**Gebratene Schweineleber**

mit Apfel-Zwiebelsauce, Kartoffelpüree, kleiner Salat

25€

**Pommersches paniertes Schnitzel**

Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree, kleiner Salat

25 €

gegrillten Champignons

+2€

Spiegelei

+2€



# Weißes Schloß

## **PIROGGEN**

Spezialität der Küche  
5 Stück pro Portion

Piroggen sind aufwendig zuzubereiten, da sie nach der manuellen Teigherstellung per Hand gefüllt und geformt werden. Daher werden sie traditionellerweise und auch bei uns in Gemeinschaftsarbeit angefertigt.

### **Pommersche Piroggen**

Gefüllt mit körnigem Kartoffel-Zwiebel-Frischkäse | kleiner Salat  
24 €

### **Polnische Piroggen gefüllt mit Ente**

Zwiebeln | Speck | Sauerkraut  
24 €



## **AUS DEM MEER**

### **Schwarzer Heilbutt gebraten**

Cremesauce | Kartoffelpüree | Buttergemüse  
26 €

### **Garnelen in Limetten-Thymian-Sahnesauce**

Tomaten | Parmesan | Nudeln | Salat  
25 €

### **Gebratener Zander mit Haselnusskruste**

Rahmspinat und Kräuter-Drillingen  
27 €

### **Gebratener Lachs**

mit Basilikum Pesto, Nudeln, Kirschtomaten, kleine Salat  
27 €





# Weißes Schloß

**Vegetarisch**

## **Gebratener Tofu**

Nudeln | Austernsauce | Gemüse

19 €

## **Handgemachte Kartoffelpuffer**

Feldsalat | Sauerrahm

oder

Apfelmus und Zucker

19 €

## **Gebackener Camembert**

Preiselbeeren | grüner Salat | gegrilltes Brot

17 €

## **Verde Spaghetti**

Basilikum Pesto | Kirschtomaten | Parmesan | kleiner Salat

19 €



## **Dessert des Tages**

9 €



## **Dessertwein**

**Muscat HEAVEN ON EARTH W.O.**

süß

Stellar Organics – Vredendal

Western Cape / Südfrankreich

*Den Himmel auf Erden verspricht dieser zauberhafte Süßwein. Und er hält sein Versprechen. Die Muskattrauben werden in Anlehnung an die Tradition des Strohweins auf einem Bett von lokalem Rooibos getrocknet und konzentriert. Himmlisch.*

0,1l

6 €

0,375l

19 €

