

Brotzeit & Suppenkasper

Landknechtbrot 8,40 €
mit einem Topf hausgemachtem Griebenschmalz Allergene: Gluten

Erbseintopf mit Wildknacker 13,90 €
Allergene: Hülsenfrüchte, Sellerie, Nitritpökelsalz

Gulaschsuppe vom Wildschwein 17,90 €
mit Kartoffelstücken und Paprikastreifen
Allergene: Gluten Roggen, Gluten Weizen, Alkohol, Sesam

Aus dem Hühnerstall

Schlosseier 16,90 €
3 goldgelbe Bio-Spiegeleier, mit knusprig gebratenem Speck vom Apfelschwein, serviert auf Ritterbrot
Allergene: Ei, Gluten, Laktose, Nitritpökelsalz

Vom Fischer und seiner Frau

Fischtopf 16,90 €
Rahmiger Fischtopf mit buntem Wurzelgemüse mit Dorsch, Lachs und Miesmuschel
Allergene: Gluten Weizen, Sellerie, Laktose, Senf, Fisch

Fisch und Chips 19,90 €
im Tempurateig gebackener Kabeljau, mit selbstgemachter Remoulade und Kartoffel Dippers
Allergene: Gluten Weizen, Sellerie, Laktose, Senf, Fisch, Eier

von der Katerbower Farm,

die Heimat unserer Apfelschweine

Königsberger Klopse 22,90 €
hausgemacht, in Kapernsoße mit Salzkartoffeln und Roter Bete Allergene: Gluten Weizen, Ei, Laktose, Senf, Alkohol

Aus den Wäldern und den Wiesen

Des Herolds wilde Sülze 22,90 €
mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln
Allergene: Laktose, Senf, Fisch, Konservierungsmittel

Wildbraten Hirsch Heinrich 26,90 €
mit Apfelrotkraut, einer Pilzsoße und hausgemachten Kartoffelklößen Allergene: Alkohol

Hirschburger mit Ziegenkäse 26,90 €
Brioche Brötchen mit Patty vom Hirsch, Champignons und Preiselbeercremè, Ziegenkäse und knusprigen Kartoffel Dippers mit Dip Allergene: Gluten Weizen, Laktose

Aus den fleischlosen Töpfen

Veganer Prinzessinnen-Burger mit kleinem Gurkensalat
Grünkohl-Spinat-Patty mit veganem Kürbisfleischbrötchen,
einem Mango-Chili-Chutney und veganem Hirtenkäse
Allergene: Gluten Weizen und Roggen und Gerste, Sellerie

26,70 €

Aus dem Schlossgarten

Wildhüters würzige Salatkumme
knackige Marktsalate
mit unserem Hausdressing
und veganem Hirtenkäse

17,90 €

20,90 €

Beilagensalat zu den Hauptgerichten 7,90 €

Für Leckermäulchen

heißes Milchreistöpfchen, hausgemacht
mit Kirschen Allergene: Laktose 7,90 €
mit Apfelmus Allergene: Laktose 7,90 €
oder mit Zimt und Zucker Allergene: Laktose 6,90 €

die süße Sünde 11,90 €
Dampfnudel mit Kirschfüllung, dazu Vanillesauce,
Zimt und Zucker Allergene: Gluten Weizen, Laktose, Soja, Ei, Schalenfrüchte

Stück hausgebackener Obst-Streuselkuchen 4,90 €
wahlweise mit Sahne Allergene: Gluten Weizen, Laktose 5,50 €

Stück hausgebackener Käsekuchen 5,90 €

Maltes Maitresse 12,90 €
himmlisch, leichter Käsekuchen, aus der eigenen Bäckerei,
mit einem Becher Schlosskaffee und einer
verführerischen Eierlikör-Kreation Allergene: Gluten, Laktose, Ei, Alkohol

Unsere zartschmelzenden Eisvariation zum Schluss

„Schweden Becher“ 9,90 €
Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör, Sahnehaube
Allergene: Laktose, Ei, Soja Zusatzstoffe: mit Farbstoff, Konservierungsmittel, Süßungsmittel

Eisbecher „Abendland“ 8,90 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen
Allergene: Laktose, Ei, Soja Zusatzstoffe: mit Farbstoff, Konservierungsmittel, Süßungsmittel

Eisbecher „Schokoland“ 8,50 €
Schoko- und Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce
Allergene: Laktose, Ei, Soja Zusatzstoffe: mit Farbstoff, Konservierungsmittel, Süßungsmittel

Maltes Abschluss
eine Kugel Vanilleeis
mit einem guten Schluck
echtem irischen Whiskey Likör
25% Alk./vol.
8,90 €