



Schloß Tremsbüttel

Hotel * Restaurant * Café

Speisekarte



Schloß Tremsbüttel

Hotel * Restaurant * Café

3-Gang-Menü

Souffliertes Lachstatar
mit Apfel-Meerrettich-Schmand und Feldsalat

Rinderroulade mit Speck und Zwiebel,
Wirsing und Petersilienkartoffeln

Bayrisch Crème in der Honighippe
mit hausgemachter Beerengrütze

€ 32,00



Schloß Tremsbüttel

Hotel * Restaurant * Café

4-Gang-Menü

Gebackenes Kompott von der Lammkeule,
dazu weißer Bohnensalat mit Taggiasca Oliven
und Aioli

Schwarzwurzelcrèmesuppe
mit Balsamico

Filet vom Skrei
auf Rote Bete-Apfelragout mit Drillingen
und Safran-Pernod-Schaum

Gebackener Birnenknödel mit Williamssabayon
und Nougateis

€ 45,00



Schloß Tremsbüttel

Hotel * Restaurant * Café

À la Carte

Vorspeisen

Feldsalat mit Trauben und Nüssen,
Kartoffeldressing und Kernöl € 8,00

Souffliertes Lachstatar
mit Apfel-Meerrettich-Schmand und Feldsalat € 12,00

Gebackenes Kompott von der Lammkeule,
dazu weißer Bohnensalat mit Taggiasca Oliven
und Aioli € 12,00

Suppen

Hummerschaumsuppe
mit schwarzen Lachsravioli € 9,00

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Balsamico € 6,00

Zwischengang

Tagliatelle mit rotem Pesto,
Ziegenfrischkäse und Staudensellerie € 10,00



Schloß Tremsbüttel

Hotel * Restaurant * Café

Hauptgänge

Filet vom Skrei auf Rote Bete-Apfelragout mit Drillingen und Safran-Pernod-Schaum	€ 18,00
Rinderroulade mit Speck und Zwiebeln, Wirsing und Petersilienkartoffeln	€ 18,00
Wildragout aus Holsteiner Jagd in Wachholderrahm mit gebratenem Rosenkohl und Kartoffelstampf	€ 19,00
Königsberger Klopse vom Kalb in Kapernsauce mit Kartoffelstampf und Rote Bete-Apfelsalat	€ 14,00



Schloß Tremsbüttel

Hotel * Restaurant * Café

Desserts

Gebackener Birnenknödel mit Williamssabayon und Nougateis	€ 7,50
Bayrisch Crème in der Honighippe mit hausgemachter Beerengrütze	€ 8,00
Tallegio mit Rosmarinhonig und Früchtebrot	€ 9,00