SCHLOSSHOTEL
KLAFFENBACH

VORSPEISEN ZU BEGINN

ZU ALLEN VORSPEISEN SERVIEREN WIR IHNEN OFENFRISCHES BAGUETTE. A1,L

Kleiner, bunter Jahreszeitensalat 8,50 € G,K
Tomate, Paprika und Gurke im Sauerrahmdressing

Würzfleisch *zubereitet mit Champignons* 11,00 € A,D,F,G,I
und mit Käse gratiniert

Gebackene Falafelbällchen mit Apfel-Chutney 13,50 € A1,K
auf herbstlichem Salatbett in Balsamico-Vinaigrette

Carpaccio vom Jungbullen *Dry Aged Beef* 17,50 € G,H,1,3,6
mit knackigem Rucola, eingelegten Oliven und gehobeltem Parmesan

SUPPEN HAUSGEMACHT

ZU BEIDEN SUPPEN SERVIEREN WIR IHNEN OFENFRISCHES BAGUETTE. A1,L

Toskanische Strauchtomatensuppe 9,00 € A1,I
mit Basilikum-Olivenöl und Grissini

Cremiges Süppchen vom Hokkaidokürbis 9,80 € A1,G,I
mit eigenem Öl & gerösteten Kernen

VEGETARISCH GESUND & LECKER

Teigtaschen mit Auberginenfüllung 15,80 € A1,G,I
auf Kürbisrahmsoße, serviert mit Rucola und gehobeltem Parmesan

Gebackene Rote Bete Puffer 18,50 € A1,G
mit grünem Spargel in Zitronenbutter und Safranreis

Verehrte Gäste!
Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen.
Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!

SCHLOSSHOTEL
KLAFFENBACH

HAUPTGERICHTE BEKANNT, BELIEBT, GEFRAGT

Klaffenbacher Bratensülze 16,50 € C,K,I,2a,3,9
zubereitet mit Zwiebel und Gewürzgurke
dazu Remouladensoße und würzige Bratkartoffeln

Medaillons von der Hähnchenbrust 24,80 € A1,G,I
gratiniert mit Strauchtomate & Mozzarella
auf geschwenkten Zuckerschoten und gefüllten Kartoffeltaschen

Hirsch-Edelgulasch mit Waldpilzen 24,80 € A1,C,G,I
an gebutterten Rosenkohlröschen und Kürbis-Kartoffelstampf

Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“ 26,50 € A1,G,K,2,3,9
klassisch serviert mit Apfelrotkohl
und gekochten Klößen in Semmelbutter

Rumpsteak vom Jungbullen *Dry Aged Beef 200g* 29,80 € C,D,F,G,I,K,1
mit hausgemachter Pfefferbutter
dazu gebackene Steakhouse Pommes mit Limetten-Mayonnaise
sowie kleinem Salat von Rucola, Kirschtomaten & Lakenkäse

Nordisches Lachsfilet aus der Butterpfanne 25,80 € A1,B,D,G,I,1,4
mit gerahmtem Blattspinat und feinen Bandnudeln

DESSERTS SÜSSE VERFÜHRUNG

Warmer Apfelstrudel 7,50 € A1,C,G,H,1
an Vanillerahmsoße und Vanille Eiscreme

Apfel-Calvados-Parfait 9,50 € A1,C,G,H
mit Keksstreusel und Himbeer-Confit

Liebe Gäste, Änderungen der Gerichte werden mit 1,50 € pro Beilage berechnet.

Verehrte Gäste!
Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen.
Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!