



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 €

