



Menüvorschläge ab 10 Personen

Menü Nr. 1

Holsteiner Kartoffel-Lauch-Suppe mit gerösteten
Kasselerstreifen

6,50 €

Unsere Bratenvariation vom Rind und Schwein mit
Spitzkohl, Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln

18,00 €

Rote Grütze mit Vanilleeis

6,50 €

Menüpreis: 31,00 € p.P.

Menü Nr. 2

Spinatrahmsuppe mit Trüffelcroutons

7,00 €

Ostsee-Dorsch aus dem Kräuterdampf mit
Gemüwestreifen und Dillkartoffeln

17,50 €

Crema Catalan mit gegrillter Ananas

7,00 €

Menüpreis: 31,50 € p.P.

Preise inkl. 19% MwSt

Kiel Concerts GmbH c/o Kieler Schloss, Schlossplatz 1, 24103 Kiel, Telefon: 0431-990710,
Telefax: 0431-9907120, info@kielerschloss.de, www.kielerschloss.de

Menü Nr. 3

Büsumer Krabbensuppe mit Schmorgurken
8,00 €

Gabelzarter Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Schaum
auf Spitzkohl mit Schlosskartoffeln

18,50 €

Pina-Colada-Sorbet mit glasierter Banane
7,00 €

Menüpreis: 33,50 € p.P.

Menü Nr. 4

Blumenkohlparfait unter der Forellenkaviarhaube
mit gebratenem Dorschfilet

12,00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen in Barolo mit
Schnippelbohnen und
Pasta alla genovese

21,00 €

Geeister Cappuccino mit warmer Schokoladentarte
8,00 €

Menüpreis: 41,00 € p.P.

Menü Nr. 5

Tatar vom Ostsee-Dorsch mit weißen Bohnenpüree und Rucola-Pesto

11,00 €

Kaiserschoten-Süppchen mit gebratenen Parmaschinkenstreifen

7,00 €

Kalbsrahmbraten mit provenzalischem Gemüse und Trüffelnudeln

21,00 €

Birne Helene mit Schokoladenmousse

7,50 €

Menüpreis: 46,50 € p.P.

Menü Nr. 6

Caesars Salat mit gebratener Poulardenbrust, Wachteleiern und Trüffelcroutons

9,50 €

Steinpilz-Rahmsuppe mit Madeira

8,00 €

Lachsfilet und Heilbutt in Champagner-Senfsauce gedünstet mit grünem Spargel und Mandelreis

22,50 €

Souffierter Beerencrepes mit Mango-Creme-fraiche-Eis

8,00 €

Menüpreis: 48,50 € p.P.

Menü Nr. 7

Safrancremesuppe mit pochierem Ei
8,00 €

Wildhasenrückenfilet und Damwildkeule aus hiesiger Jagd
mit gefüllter Preiselbeerbirne, Waldpilzen, Rotkohl,
Rosenkohl und Kartoffelkroketten

34,00 €

Passionsfruchtmousse mit Mango und Schokoladeneis
7,50 €

Menüpreis: 49,50 € p.P.

Menü Nr. 8

Hausgebeizter Lachs auf Kartoffel-Sesam-Rösti mit
marinierten Blattsalaten

11,00 €

Deichlammrücken unter der Kräuter-Senf-Kruste auf
Artischocken-Tomaten-Gemüse mit Kartoffelgratin

29,00 €

Zweierlei Schokoladenmousse mit Aprikosensauce im
Mandel-Tartelette

8,00 €

Menüpreis: 48,00 € p.P.

Menü-Nr. 9

Gebackene Garnelen im Knuspermantel mit
Gurken-Wasabi-Creme und Blattsalaten

10,50 €

Maishähnchen- und Entenbrust auf weißer
Pfefferrahmsauce mit Wirsing-Aprikosen-Gemüse und
Kartoffeln-Sesam-Bällchen

26,50 €

Kleiner Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

8,50 €

Menüpreis: 45,50 € p.P.

Klassiker-Menü

Currysuppe mit Poulardenbrust

7,00 €

Das Beste vom Rind
Filet vom Holsteiner Rind mit Schmorpilzen, Sauce
Bernaise, Gemüse, Kartoffel-Krusteln und Gratinkartoffeln

39,00 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

7,50 €

Menüpreis: 53,50 € p.P.

Vegetarisches Menü

Tomatenessenz mit Gemüse und Ravioli
8,00 €

Artischocken-Pilz-Pfanne mit Rosmarinkartoffeln und Aioli
18,00 €

Früchte al forno mit hausgemachtem Sorbet
7,50 €

Menüpreis: 33,50 € p.P.

Menü „Italien“

Carpaccio vom Kalb und Rind mit geschmorten Tomaten
und Parmesan

12,00 €

Meeresfrüchte-Minestrone mit Safran

9,00 €

Saltimbocca vom Maishähnchen mit gebratenem Scampi,
warmen Anti-Pasti und schwarzen Nudeln

26,00 €

Geeister Cappuccino mit Früchten al forno und Prosecco-
Zabaione

8,50 €

Menüpreis: 55,50 € p.P.

Das exclusive Schloss-Menü

Roulade von Seezunge und Wildgarnele mit
Seeigelschaum und Kaiserschotensalat
14,00 €

Curry-Zitronengrassüppchen mit marinierter
Jacobsmuschel und Koriander
8,50 €

Kleines Roastbeef von der Entenbrust mit grünem Spargel
und Erdnuß-Tandoori-Sauce
15,50 €

Rotwein-Granité mit Cassislikör und Vanille
6,00 €

Rehrücken im Brotteig gebacken mit cremigen Waldpilzen,
Preiselbeerapfel und Kartoffel-Kräuter-Bällchen
39,00 €

Pralineneisparfait mit eingelegten Zitrusfrüchten und
Wiesenheuschau
8,00 €

Menüpreis: 91,00 € p.P.