

# WELCOME!

Willkommen in der Schlossküche.

Wir freuen uns sehr, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen!  
Unsere Mission ist es, Sie mit leckeren Speisen, Getränken, Lebensfreude  
und Gastfreundschaft zu begeistern.

Unsere kulinarische Welt ist inspiriert von der Levante Küche  
und unserem internationalen Mitarbeiterstamm.

Für unsere Speisen verwenden wir überwiegend  
Produkte aus der Region und der Saison.

Wer als Fremder in unser Haus kommt, soll als Freund wieder gehen.

Ihre Schlossküchen Crew

## Aperitif Drinks

Apfel-Secco alkoholfrei 5 €

Wegeler Brut, Riesling Sekt, Wegeler, Rheingau, Deutschland, 6 €

Crémant de Loire Rosé brut 6 €

Champagne Lallier 0,75l 58 €

Champagner Lallier Rosé 0,75l 62 €

Poiré Granit Poire de Poiriers 0,75l 38 €

Sherry Fino o. Medium 5 €

Aperol Sprizz 8 €

Lillet Wildb1erry 8 €

Crodino Sprizz alkoholfrei 8 €

Rossgoschen Gin Tonic 9 €

Belsazar Rose & Tonic 7 €

Tanqueray & Tonic 8 €

Gordon's Pink Gin & Tonic 8 €

Tanqueray Sevilla & Tonic 8 €

# SPEISEN

Unser kleine, aber feine, Auswahl an leckerem Soulfood aus der Levante Region.  
Ausgesuchte Zutaten mit höchster Qualität von Produzenten aus Niedersachsen wie z.B. Gärtnerei Rothenfeld Isernhagen, Hof Seveloh Oppershausen, Hof Soltau Eiklingen, Hof Santelmann Nordburg, Hofkäserei Backensholz Husum, Demeter Bäckerei Backwerk Hannover, Frioli Eis Hannover & viele mehr.

## Pickles

Demeter Brot-Variation 2.5 € / Marinierte Oliven 3.50 €  
Sesam-Fladen gegrillt 2.5 € / Geröstete Nüsse 2 € / Kräuter-Quark-Dip 2 €

## Mezze 17.00 €

Sechs kleine Schälchen mit einem Mix aus unseren Vorspeisen  
Eingelegtes, Kräutersalate, Dips und Fladenbrot

## Hummus 11.00 €

Tahini, geröstete Kichererbsen, Granatapfel, Pimento, Senfsalate

## Pulpo & Tomate 16.00 €

Salat mit Harissa, Joghurt, gerösteten Tomaten und Zough

## Baba Ganoush 13.00 €

Gebratenes Auberginen-Mus, Sylterbrot, Zatar und Granatapfel-Melasse

## Wassermelone & Schafsmilchkäse 13.00 €

Granatapfel-Essig, Zitronen-Olivenöl, Pinienkernen, Basilikum und Rauke

## Rindstatar- Bruschetta 18.00 €

mit Pfifferlingen, Ancho-Aioli und Radieschen und Salat

## Kalte Grüne Gazpacho 6.50 €

aus Gurke, Paprika, Sellerie, Chili, Spinat, Petersilie, Joghurt und Walnuss

## Mezze Drink

### Efe Rakı Göbek 45 % 8 €

Die goldene Mitte des Raki. Er zeichnet sich aus durch seinen sehr milden Geschmack und dem wunderbar abgestimmten Anisaroma.

### Tekirdağ Rakı Gold Series 45 % 8,5 €

Den Tekirdağ Rakı Gold kannman als Glanzstück der Destillierkunst bezeichnen.

### Yeni Raki Ala 45 % 8,5 €

Der Name **ALA**, welchen man sinngemäß mit „überragend“ übersetzt, beschreibt den Geschmack dieses außergewöhnlichen Raki am besten.

## Fish

### Calamari gegrillt 19.00

mit Tomaten-Salsa, Spinat und Kichererbsen

### Würzige Lachsspieße mit Petersilienöl 23.50

Gegrillt mit Schalotte, Tomate und Bulgur-Pilav

## Meat

### Lamm-Koteletts vom Grill 25.00

Freekeh-Salat aus grünem Weizen, Kichererbsen, Tomaten und vielem mehr dazu  
Fladenbrot

### Beef-Short Rib 26.00

vom niedersächsischen Färsen-Rind, Granatapfel-Melasse, Wiesenkräutersalat und  
Rosmarin-Kartoffeln

### Zitronen-Hähnchen 24.00

Ofen-Hähnchen mit Zitronenpesto, Oliven, gerösteter Blumenkohl und  
Blumenkohl-Safran-Mus

## Sides

### Auberginen-Mousse 4.00

### Gebackene Rosmarin-Kartoffeln 4.00

## Cheese

### Backensholzer Rohmilchkäse 14.00

Beeren, Nüsse, Kräuter-Schmand und Sonnenblumenbrot

## Sweets

### Mirabellen Kompott 7.50

mit Joghurt-Creme, Pistazien und Himbeer-Sorbet

### Key Lime Pie Dessert 7.50

Ziegenfrischkäse-Creme, Amaranth-Pops und Limette

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über Allergene Zutaten, die in unseren Speisen und Getränke enthalten sind. Ein schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden

a mit Farbstoff / b mit Konservierungsstoff / c mit Antioxidationsmittel / d mit Geschmacksverstärker / e geschwefelt  
/ f geschwärzt / g mit Phosphat / h koffeinhaltig / j chininhaltig / k mit Süßungsmittel

# WEIN VON HIER

Es gibt fantastischen Wein aus Deutschland zu erleben.  
Wir haben hier eine kleine Auswahl unserer Lieblinge und Favoriten für Sie zusammengestellt.

## Mosel

- 2015 Riesling „Für Feen und Elfen“, QbA, feinherb, Weingut Nick Köwerich **8,5 0,2 l** / 30 0,75 l
- 2009 Riesling „Für Träumer und Helden“, Spätlese, Weingut Nick Köwerich 34 0,75 l
- 2018 „Fräulein Mosel“ Leiwener Laurentiuslay, Riesling Kabinett, Weingut Nick Köwerich 34 0,75 l
- 2011 Riesling Zeltinger Sonnenuhr, Spätlese, Weingut J.J. Prüm **8,5 0,2 l** / 30 0,75 l
- 2015 Riesling\* Scharzhofberger, Kabinett, Weingut Egon Müller 78 0,75 l
- 2014 / 17 Brauneberger Riesling, Kabinett, feinherb, Weingut Fritz Haag 28 0,75 l

## Baden

- 2018 Sauvignon blanc, QbA, trocken, Schloss Ortenberg **8 0,2 l** / 27 0,75 l
- 2011 Malterdinger Spätburgunder, QbA, trocken, Weingut B. Huber 34 0,75 l
- 2007 Blauer Spätburgunder -R-, Barrique Reserve, QbA, Weingut Seeger 74 0,75 l

## Rheingau

- 2013 Geheimrat J, Riesling Spätlese, trocken, Weingüter Wegeler 44 0,75 l

## Rheinhessen

- 2018 Niersteiner Riesling, trocken, Weingut Philipp Wittmann 32 0,75 l

## Nahe

- 2018 Weißburgunder QbA, trocken, Weingut Emrich Schönleber 27 0,75 l
- 2018 Frühlingsplätzchen Riesling „Großes Gewächs“, Weingut Emrich Schönleber 49 0,75 l

## Franken

- 2015 Würzburger Stein, Silvaner, Erste Lage, Weingut Juliusspital 41 0,75 l
- 2014 Volkacher Karthäuser, Weißer Burgunder GG, trocken, Weingut Juliusspital 49 0,75 l
- 2017 Spätburgunder „Tradition“, QbA, trocken, Weingut P. Fürst 39 0,75 l
- 2014 Spätburgunder Centgrafenberg, QbA, trocken, Weingut P. Fürst 48 0,75 l

# WEIN AUS DER FERNE

Unsere sonnigen Begleiter aus dem Süden, abgestimmt auf unsere Speiseauswahl

## Israel

2018 Yarden Galiläa, Sauvignon Blanc Golan Heights Winery 34 0,75 l

## Frankreich

2016 Puligny-Montrachet, Burgund, Etienne Sauzet 89 Fl. 0,75 l

2016 Chassagne-Montrachet, Burgund, Niellon 72 Fl. 0,75 l

2016 Corton-Charlemagne, Burgund, Chanson Père & Fils 129 0,75 l

2012 Gewürztraminer "Expression", Elsass, Vincent Sipp 26 0,75 l

2016 Sancerre AOC, Loire, Domaine Girard 36 0,75 l

2014 Vouvray Sec Tendre AOC, Loire, Château Gaudrelle 32 Fl. 0,75 l

2008 Château Rayne Vigneau\*, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Sauternes, Château Rayne 59 Fl. 0,75 l

2018 Petit Faiblesse Rosé IGP, Domaine de l'Herre, Sud-Quest **0,2l 7** / 26 0,75 l

## Italien

2016 Pecorino Ulisse Terre di Chieti, Abruzzen, Tenuta Ulisse 28 0,75 l

2016 Tank 26 Nero d'Avolo IGT Appassimento, Sizilien, Camivini SPA, **8,5 0,2 l** / 29 0,75 l

2017 Chianti Gineprone, DOCG, Italien **8,5 0,2 l** / 32 0,75 l

## Spanien

2010 Septentrion Crianza, Navarra, Bodegas Orvalaiz 64 Fl. 1,5 l

2014 Hacienda López de Haro Crianza, Rioja DOC, Bodegas Classica 29 0,75 l

2013 Tinto Pesquera Crianza, Ribera del Duero, Alejandro Fernandez 39 0,75 l

2013 Enate Cabernet – Merlot DO, Somontano, Bodegas Enate 33 0,75 l

## Afrika

2019 Chenin Blanc, Estate Range, Fairview Wines, Coastal Region 35 0,75 l

2017 Carmenere, Special reserve, Vina Siegel, Chile 34 0,75 l

## Neuseeland

2018 Sauvignon Blanc, Wild Rock, Marlborough 34 0,75 l

## Amerika

2016 Chardonnay, Three Thieves, Kalifornien 36 0,75 l

2017 Zinfandel, Geyser Peak Winery, Kalifornien 32 0,75 l

## Türkei

2017 Viognier, Entrika, Dömez, Kirklareli, Eceabat **8 0,2 l** / 28 0,75 l

2010 Smyrna "Cabernet Sauvignon-Petit Verdot", Izmir, LA Bagcılık Sarapçılık 31 0,75 l