

Schön, dass Sie bei uns sind  
im Restaurant  
„Schlossteichstuben“

Unser Team um Gastgeberin Sinead Kunath,  
Gastgeber Sven Richter  
und Küchenchef Lyubomir Tomov  
heißt Sie herzlich Willkommen und wünscht Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt und einen genussvollen Abend.

„Ich fing eine Diät an, hörte auf zu trinken  
und zu essen und in vierzehn  
Tagen verlor ich exakt zwei Wochen!“

Joe E. Lewis

Ihre Familie Zander



vegan

Bitte beachten Sie, dass in allen Gerichten alle Allergene und Zusatzstoffe  
enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie/Unverträglichkeit  
leiden, sprechen Sie uns bitte gern persönlich an.

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# Apéritif

PriSecco | Sekt & Champagner 0,10 l

PriSecco Rosenzauber (alkoholfrei), Jörg Geiger 7,00 Euro

Mille Bolle Spumante Brut<sup>A7</sup>, Cantine Sacchetto 7,50 Euro

0,75l 38,00 Euro

Éclats de Meulière<sup>A7</sup>, Jeaunaux-Robin 11,00 Euro

0,75l 80,00 Euro

Vermouth | Portwein | Sherry 5 cl

Martini<sup>A7</sup> Bianco, Rosso oder Extra Dry 6,50 Euro

Taylor's Vintage<sup>A7</sup> 2017 23,00 Euro

Taylor's Tawny<sup>A7</sup> 10 Jahre 11,50 Euro

Jerez-González Byass, Lustau<sup>A7</sup> 7,00 Euro

Jerez-González Byass, Christina medium<sup>A7</sup> 7,00 Euro

## Apéritif Cocktails

Kir Royal<sup>A7</sup> Champagner, Crème de Cassis 10,50 Euro

Seeschlößchen-Cocktail<sup>A7/Z11</sup> Lillet, Weißwein, Tonic 9,50 Euro

Bellini<sup>A7</sup> Pfirsichnektar, Secco 8,00 Euro

Aperol Spritz<sup>A7/Z11</sup> Aperol, Prosecco, Orange 9,50 Euro

Campari Orange<sup>Z1,2</sup> Campari, Orangensaft 8,50 Euro



# Alkoholfreie Getränke | Biere

## Wasser

Grander Wasser	Naturrell   Medium	0,20 l	3,00 Euro
Gerolsteiner Mineralwasser	Naturrell   Spritzig	0,75 l	6,90 Euro

## Soft & Nektar

Apfel   Kirsche   Banane   Mango   Orange		0,20 l	3,50 Euro
Maracuja   Schwarze Johannisbeere			

## Soft Getränke

Hausgemachte Limone-Minze-Limonade		0,20 l	3,50 Euro
Tonic Water   Bitter Lemon		0,20 l	3,50 Euro
Coca-Cola   Sprite		0,20 l	3,50 Euro

## Biere

Bitburger Pils vom Fass		0,30 l	4,00 Euro
Köstritzer Kellerbier vom Fass		0,30 l	4,00 Euro

## Flaschenbiere

Ducksteiner		0,50 l	7,00 Euro
Benediktiner Weizen Hell		0,50 l	5,50 Euro
Benediktiner Weizen Alkoholfrei		0,50 l	5,50 Euro
Bitburger Drive Alkoholfrei		0,50 l	5,50 Euro

## Heißgetränke

Espresso   Doppelter Espresso	3,00 Euro		5,00 Euro
Tasse Kaffee			4,00 Euro
Cappuccino			4,50 Euro
Milchkaffee			4,50 Euro
Tee vom Teehaus Ronnefeldt			4,90 Euro

# Aus Topf & Pfanne

## Menü 1 - Lausitz

### Suppe des Tages

---

#### Burratina

Olivenöl | Dattelchutney | Steakpfeffer | Serranochips | Rucola

---

#### Eisbeinflisch „Rosé“

Meerrettichsauce | Champagnerkraut | Bratkartoffeln

---

#### Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

## Menü 2 - Lausitz

### Suppe des Tages

---

#### Spangelsalat

Weißer Spargel | Mini Spargel | Geröstete Walnüsse  
Kimchi Sesam | Wachtelei | Parmesan

---

#### Lausitzer Rinderroulade

Gebratener Pomee | Rotkraut | Kartoffel-Brokkoli-Stampf

---

#### Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

# Aus Topf & Pfanne

## Menü 3 - Lausitz

### Suppe des Tages

---

#### Kopfsalat

Brombeer- & Zitronen-Dressing | Sonnenblumenkerne  
Granatapfel | Johannisbeeren

---

Wiener Zwiebelrostbraten von der Bio-Ochsenlende  
Röstzwiebeln | Kräuter | Hausgemachte Butterspätzle

---

#### Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

## Weinempfehlungen 0,2l

### Caparzo

9,00 Euro

Sangiovese, Italien, Toskana

Toskana für jeden Tag. Floralere Duft, schlanke Frucht und angenehm frischen Säure.

### Cuvée No. 1

10,50 Euro

St. Laurent, Cabernet Sauvignon,

Lemberger, Spätburgunder

Weingut Klumpp, Deutschland, Baden

Feine Säure mit einem Hauch Süße. Kräutige, leicht holzwürzige und rauchige Noten.

### Pfandturm

9,00 Euro

Cabernet Sauvignon, Merlot

Weingut Dr. Köhler, Deutschland, Rheinhessen

Substanz und Kraft, samtige Tannine und feine Extraktsüße.

# Fischers Fritze

## Menü 4 - Fischers Fritze

### Suppe des Tages

---

#### Heringsfilet nach Matjesart

Leinöl | Schmand | Dill | Rote Zwiebeln | Apfel | Gurke

---

#### Pochierte Buttermakrele

Velouté | Trüffelöl | Olivenöl | Gebratene Champignons  
Priesterwürger Spaghetti

---

### Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

## Menü 5 - Fischers Fritze

### Suppe des Tages

---

#### Rote & Gelbe Bete

Champagner Vinaigrette | Trüffelhonig  
Ziegenkäse | Wildkräutersalat

---

#### Knuspriges Lachsfilet in Zitronen-Dillsauce

Gebratener Chicorée | Babyblattspinat | Kartoffel-Brokkoli-Stampf

---

### Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

# Fischers Fritze

## Menü 6 - Fischers Fritze

### Suppe des Tages

---

#### Thunfisch

Espresso Öl | Yuzu | Pedro Ximénez | Himbeeren | Wildkräuter

---

#### Gebratene Scampi

Olivenöl | Knoblauch | Chili | Julienne Gemüse | Basmatireis

---

### Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

## Weinempfehlungen 0,2l

Prestige Lugano DOP 10,50 Euro

Cá Maiol, Italien, Lombardei

Fruchtig. Spritzig. Frisch. Nach Zitrusfrucht, Wildkräuter und hellem Steinobst.

Riesling trocken 9,00 Euro

Markus Pfaffmann, Deutschland, Pfalz

Aromen von Grapefruit, Aprikosen, grünem Apfel und Limette. Rassig, saftige Frucht.

Muskateller 9,00 Euro

Lorenz & Söhne, Deutschland, Nahe

Spielerische Fruchtsüße mit Pink Grapefruit, Melone, Holunder- & Rosenblüte sowie Zitronengras und Muskat.

Mas Rabell Rosé 9,50 Euro

Cariñena und Tempranillo, Spanien, Katalonien

Fruchtbetontes Bukett unterlegt mit feinen Noten von Kräutern und Gewürzen.

# Ayurvedisch-Vegan – Sri Lanka

## Menü 7 - Ayurveda

Suppe des Tages

---

Chicorée-Apfelsalat

Möhrendressing | Blaubeeren | Roter Apfel | Kohlrabi

---

Kohlrabi-Curry

Rosenharissa | Tropea-Zwiebeln | Basmatireis

---

Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

## Menü 8 - Ayurveda

Suppe des Tages

---

Tomaten-Hummus

Spanisches Olivenöl | Getrocknete Tomaten  
Knuspriges Walnuss-Ciabatta

---

Kochbananen-Curry

Haselnüsse | Spinat | Chapati

---

Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

# Ayurvedisch-Vegan – Sri Lanka

## Menü 9 - Ayurveda

Suppe des Tages

---

Linsen-Frites  
Kokosnuss-Sambal Dip

---

Seitan mit Chicorée-Bete-Chutney  
Cous-Cous | Zwiebel-Crunch | Soja-Jus

---

Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

## Weinempfehlung Alkoholfrei 0,20 l

Natureo Free Rosado 0%

8,50 Euro

Fruchtiges Bouquet von Waldbeeren und süßen roten Früchten mit einem Hauch von Zimt. Saftig mit frischen Aromen von roten Früchten und schöner Länge am Gaumen:

Natureo Free Tinto 0%

8,50 Euro

Miguel Torres, Spanien

Exquisites, aromatisch fruchtbetontes Bouquet von saftig gereiften Himbeeren und Quittengelee unterlegt mit nur sehr zarten Anklängen der französischen Eiche.

# Seeschlößchen – Prachtstücke

Aufpreis Euro 25,00

Rinderfilet vom Proschimer Bauernhof 200g | 300g

Café de Paris-Butter

---

Dry Age Entrecôte 200g | 300g

Gereiftes brasilianisches Rumpsteak

---

## Auswahl zu den Prachtstücken

Bratkartoffeln | Kartoffel-Brokkoli-Stampf | Spaghetti mit Trüffelöl

Basmati-Reis | Butterspätzle | Gebratener Pomree

Steirischer Vogelsalat | Gebratene Champignons

Gedünstetes Pfannengemüse | Gedünsteter Blattspinat

---

Ergänzende Auswahl

Aufpreis Euro 10,00

Kalabrischer Tomatensalat

Rote Tropea-Zwiebeln

---

Jus – fein reduzierte Bratensauce

Getrüffelte Rotwein-Schalotten-Sauce

# Dessertauswahl

„Kirsche trifft Kakao“

Lauwarmes Schokoküchlein

Sauerkirschkompott | Vanilleeis



„Old but Gold“



Kokosmilchreis

Kürbiskernöl | Vanille | Apfelgelee | Waldbeeren



„Adam & Eva“



Frische Feige

Kokosnuss-Espuma | Griechischer Joghurt | Feigensorbet



„Asia“

Ingwerparfait

Lychee-Espuma | weiße Schokolade



# Fine-Dining Menü „Sandak“

1. Gang

## Pulpo Mosaik

mit Pedro-Ximénez-Dressing, Kapern, Schnittlauch,  
Espresso Öl & Knoblauchchips

---

2. Gang

## Kartoffeln in Struktur

mit Trüffel-Beurre-Blanc

---

3. Gang

## Dry Aged Hamachi

mit Topinambur Püree, glasiertem Lauch & Shiitake-Pilzen

---

4. Gang

## Entenbrust

mit glasiertem Rotkohl, Rote-Bete-Kartoffel-Gratin  
& Kastaniencreme

---

5. Gang

## Erdbeermousse

mit Zitronenstreusel,  
weißem Schokoladen-Espuma & Avocadoeis

---

6. Gang

## Madeleine-Gebäck

mit Zitrone, Koriander sowie Matcha- und Kardamomtee

6-Gang Menü	98,- Euro	Aufpreis zur HP	39,- Euro
5-Gang Menü	86,- Euro	Aufpreis zur HP	27,- Euro

Das 5-Gang Menü kann mit den Gängen 1-5 oder 2-6 bestellt werden.

Wir bitten um Vorbestellung. Nur von Mittwoch – Samstag