

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



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^{A7}, Cantine Sacchetto 7,50 Euro

0,75l 38,00 Euro

Éclats de Meulière^{A7}, Jeaunaux-Robin 11,00 Euro

0,75l 80,00 Euro

Vermouth | Portwein | Sherry 5 cl

Martini^{A7} Bianco, Rosso oder Extra Dry 6,50 Euro

Taylor's Vintage^{A7} 2017 23,00 Euro

Taylor's Tawny^{A7} 10 Jahre 11,50 Euro

Jerez-González Byass, Lustau^{A7} 7,00 Euro

Jerez-González Byass, Christina medium^{A7} 7,00 Euro

Apéritif Cocktails

Kir Royal^{A7} Champagner, Crème de Cassis 10,50 Euro

Seeschlößchen-Cocktail^{A7/Z11} Lillet, Weißwein, Tonic 9,50 Euro

Bellini^{A7} Pfirsichnektar, Secco 8,00 Euro

Aperol Spritz^{A7/Z11} Aperol, Prosecco, Orange 9,50 Euro

Campari Orange^{Z1,2} 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. Floralen 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



„Bella Italia“

Yuzu-Mascarpone-Crème

Beerenkompott

„Old but Gold“



Kokosmilchreis

Kürbiskernöl | Vanille | Apfelgelee | Waldbeeren



„Mango“



Mangovariation

Mango-Lassi | Mangosalat | Mangosorbet

„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