



Schloß Gehrden

Vorspeisen

Bunter Salat

mit Hausdressing (Senf, Sellerie))

mixed salad with house dressing (mustard, celery)

klein/small € 3,90

groß/large € 7,90

Überbackene Gorgonzola-Birne

dazu gebratener Chicorée und Preiselbeeren Kompott (Laktose)

gratinated gorgonzola pear fried chicory and lingonberry compote (lactose)

€ 6,20

Waldpilzquiche

mit Ziegenkäsetaler und Salatgarnitur

(Laktose, Senf, Sellerie)

wild mushroom quiche with goat cheese and salad

(lactose, mustard, celery)

€ 9,90

Geräucherte Entenbrust

mit Sauce Cumberland an einem bunten Linsensalat

(Gluten, Senf, Sellerie)

smoked duck breast cumberland sauce and lentil salad

(gluten, mutard, celery)

€ 7,50



Schloß Gehrden

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis
mit Curry-Äpfeln und Schmand
(Laktose, Gluten)

cream of pumpkin soup with curried apples and sour cream
(lactose, gluten)

€ 5,90

Waldpilzessenz
mit Pilz-Gnocchi und gebratenen Pilzen
(Gluten, Laktose, Ei)

wild mushroom consommé with mushroom gnocchi and fried mushrooms
(gluten, lactose, egg)

€ 6,20



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

Gebratene Pilze in Rahmsauce

mit Kartoffelknödeln

(Laktose, Senf, Sellerie, Ei)

*fried mushrooms in cream sauce with bread dumplings
(lactose, mustard, celery, egg)*

€ 8,20

Ofenkartoffel

mit Kräuterquark und gemischtem Salat

(Laktose, Senf, Sellerie, Ei)

*baked potato with herbal sour cream and mixed salad
(lactose, mustard, celery, egg)*

€ 7,90

Hirschrollbraten

mit Lebkuchensauce, Speckrosenkohl und Serviettenknödel

(Gluten, Ei, Laktose)

*deer roast with gingerbread sauce
brussels sprouts with bacon and bread dumplings
(gluten, egg, lactose)*

€ 18,50



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

Schweineroulade gefüllt mit Dörrobst und Zwiebeln

Lebkuchensauce, gebratene Pilze, Kürbispüree
(Gluten, Ei, Laktose)

*pork roulade stuffed with dried fruits and onions
gingerbread sauce, fried mushrooms and pumpkin purée
(gluten, egg, lactose)*

€ 15,90

Grünkohl

mit Kasseler, Kohlwurst und gebratenen Minikartoffeln
(Gluten, Sellerie)

*kale with cured pork, sausage and fried baby potatoes
(gluten, celery)*

€ 14,50

Gedünstetes Lachsfilet

auf Wirsinggemüse, Mandelbutter, Kartoffelkräpfen
(Gluten, Laktose, Schalenfrüchte)

*sauteed salmon on savoy cabbage, almond butter and potato fritter
(gluten, lactos, nuts)*

€ 17,80



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

Gänsekeule und ½ Gänsebrust

Maronensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
(Gluten, Ei)

*Goose leg and ½ breast with Chestnut sauce, apple red cabbage and potato dumplings
(gluten, egg)*

€ 23,90

Gemischtes Wildgulasch

dazu gebratene Pilze, Rotweibirne und Spätzle
(Gluten, Senf, Sellerie, Ei)

*mixed game meat goulash with fried mushrooms,
red wine pear and spätzle noodles
(gluten, mustard, celery, egg)*

€ 18,90

Burger vom Bio-Rind aus Willebadessen

mit Zwiebelkompott und winterlichen Salaten auf einem Kartoffelbrötchen
dazu Steckrüben Fritten
(Gluten, Laktose, Senf)

*local organic beef burger with onion compote
and salad on a potato bun served with turnip fries
(gluten, lactose, mustard)*

13,50



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

Schnitzel Wiener Art
mit Pommes Frites und kleinem Salat
(Ei, Senf, Sellerie)

*pork schnitzel with french fries and mixed salad
(Egg, mustard, celery)*

€ 12,90

Steak

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und kleinem Salat
Rumpsteak (250g) oder Filetsteak (150g)
(Laktose, Senf, Sellerie)

*rump or fillet steak with baked potato, sour cream and mixed salad
(lactose, mustard, celery)*

€24,90



Schloß Gehrden

Dessert

**Marzipanmousse
auf Kirschkompott
(Laktose, Gluten, Ei)**

*marzipan mousse with cherry compote
(lactose, gluten, nuts)*

€ 5,20

**Apfel-Birnenküchlein
mit Mohn-Nussbutter-Streuseln und Spekulatiuseiscreme
(Laktose, Gluten, Ei)**

*apple-pear pie with poppy seed crumbles and almond biscuit ice cream
(lactose, gluten, egg)*

€ 6,50

**Weinbergpfirsichsorbet
mit Sekt aufgefüllt**

vineyard peach sorbet with sparkling wine

€ 4,50