



### Vorspeisen

Black Angus Carpaccio   Parmesan   Salat	19,00
<i>mit frischem Trüffel</i>	24,00
Gewürzlachs   Gurke   Dill   Limette	21,00
Knackige Blattsalate   Croutons   Radieschen	15,00

### Suppe

Rinderkraftbrühe  Einlage   Schnittlauch	12,00
Gazpacho   Garnele   Focaccia	13,00

### Hauptgänge

Poulardenbrust   Pfifferlinge   Brokkoli   Serviettenknödel	29,00
Rinderfilet  Trüffel   Sellerie  Dauphine-Kartoffeln	43,00
Saibling  Lauch   Kartoffelpüree   Portweinschalotten	32,00
Kabeljau  Zucchini-Tomate   Gnocchi	30,00
Sellerie  Panko   Ratatouille   Velouté   Kräuter	24,00

### Dessert

Crème brûlée   Vanille   Lavendel	15,00
Schokoladensablé   Himbeeren   Sauerrahm	14,00



Liebe Gäste,

gerne möchten wir Ihnen mitteilen, dass unser Küchenteam aktuell an einem neuen **Fine-Dining-Menü** arbeitet. Inspiriert von der Region, der Saison und mit viel Kreativität entsteht eine spannende Gourmetkarte, die wir ab **Anfang Herbst 2025** im Schlosspark Restaurant zusätzlich mit anbieten werden.

Für besondere Anlässe empfehlen wir Ihnen unser stilvolles **Alchimistenzimmer** – ein exklusiver Gewölberaum für bis zu sechs Personen – oder unsere gemütliche **Weinstube**.

Hier genießen Sie **Private Dining** in besonderer Atmosphäre, auf Wunsch mit individuell abgestimmtem Menü und persönlichem Service.

Reservierungen und Anfragen gerne an:

[info@schlosshotel-althoernitz.com](mailto:info@schlosshotel-althoernitz.com)

Wir freuen uns auf genussvolle Abende mit Ihnen!

Herzlichst

Ihr Team vom Schlosshotel Althörnitz