



## Gourmet-Menü – Frühling im Schloss

Mit dem Frühling präsentiert Küchenchef **David Hekele** im Schlosspark Restaurant ein fein abgestimmtes Gourmet-Menü, inspiriert von der Oberlausitz und der Leichtigkeit der Saison.

In klaren, eleganten Kompositionen verbindet er regionale Produkte mit moderner Kochkunst – reduziert, präzise und mit viel Gespür für Geschmack und Balance.

Im historischen Ambiente des Schlosshotels Althörnitz, mit Blick in den weitläufigen Schlosspark, entsteht so ein kulinarisches Erlebnis zwischen Herkunft, Handwerk und zeitgemäßer Eleganz.

### Gourmet-Erlebnis:

Mittwoch bis Samstag | Genuss nur mit Vorbestellung bis 18:00 Uhr am Vortag

### Menü Gourmet-Frühling

Forelle | Radieschen | Kefir

Spargel | Erbsen | Rhabarber

Zander | Fenchel | Apfel

Lammfilet | Karotte | Sauerampfer

Käse | Aschebrot | Zwiebel

Stachelbeere | Quark | Hafer

4-Gänge  
5-Gänge  
6-Gänge

99,00  
109,00  
119,00

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene.  
Preise in Euro.



## À-la-carte – Frühlingszeit im Schlosspark

Zur Spargelzeit zeigt sich **die Oberlausitz** von ihrer besonders frischen und genussvollen Seite – und auch im **Schlosspark Restaurant** beginnt eine Zeit voller **feiner Aromen** und leichter **Genussmomente**.

Unser Küchenteam interpretiert die saisonale Vielfalt der Region **modern und elegant**. Im Mittelpunkt stehen ausgewählte Produkte aus der Region, klar komponiert und mit **viel Liebe zum Detail** zubereitet.

### **Tatar von mariniertem Spargel & Gurke**

Senfkaviar | Sauerrahm | Dill

18,00

### **Forelle**

Spargelragout | Kartoffeln | Beurre Blanc

34,00

### **Lammfilet**

Butterspargel | Erbsenpüree | Bratenjus

36,00

### **Spargelrisotto**

Parmesan-Espuma | gebeiztes Eigelb | Spinat

28,00

### **Quarkmousse**

Rhabarber | Erdbeeren | Schokolade

18,00