**Liebe Gäste,**

Herzlich Willkommen in der Brasserie am Schlossberg

Das Restaurant hat sich im Laufe der vergangenen Jahrzehnte

zu einem der renommiertesten in Plön und Umgebung entwickelt

und ist aus dem wunderschönen Städtchen nicht mehr wegzudenken.

Umso mehr freut es uns, Ihnen weiterhin mit frischen,

saisonalen und regionalen Gerichten Gaumenfreuden zu

schenken.

Sicher gelingt uns dies auch mit der aktuellen Speisenkarte.

Lassen Sie sich verwöhnen!

**Ihre Manja Schulze-Thielmann und das Brasserie-Team**

**Übrigens : Alle Gerichte können selbstverständlich auch ausser Haus mitgenommen werden!**

**Und bei Bedarf fragen Sie bitte nach der Speisenkarte,**

**die Angaben zu Allergenen enthält.**

**Suppe & Vorspeisen**

**Spargelcremesuppe** mit hausgeräucherten Hackbällchen € 10

**Blattsalate** mit Balsamico- oder Sahnedressing € 7

**Gratinierter Schafskäse** mit Bärlauchpesto € 16

**Rindercarpaccio** mit Rucola und Parmesan € 17

 **Garnelen** mit würzigem Olivenöl

im Steinguttöpfchen gegart € 17

**Hausgeräucherter Lachs**

an zweierleimariniertem Spargel und Orangenschaum € 18

**Antipasti**

pro Person € 14

ab 2 Personen auf einer Platte serviert p.P. € 12

**Salate**

**Großer gemischter Salat** in Balsamico- oder Sahnedressing € 11

* mit Schafskäse € 17
* mit warmen Hühnerbruststreifen € 18
* mit warmen Rindersteakstreifen € 19
* mit vier Riesengarnelen € 22

**Saison-Highlight**

**Bouillabaisse**

 mit Edelfischen und Garnelen, geröstetem Baguette und Rouille € 23

**Vegetarisches**

**Tortelloni** mit Spinat und Ricotta gefüllt an buntem Gemüse € 19

**Fischgerichte**

**Lachsforellenfilet** gebraten

 mit Mangold und getrüffeltem Risotto € 28

**Sechs Riesengarnelen** am Zitronengras-Spieß

 auf Spaghetti aglio olio peperoncino € 29

**Fleischgerichte**

**Tranchen von der geschmorten Ochsenbrust**

 mit **s**autiertem Spargelgemüse und gebackenen Kartoffelspalten € 28

**Perlhuhnbrust**

mit Ofenpaprika und Bärlauchrisotto € 29

**Rumpsteak** vom deutschen Weiderind mit Kräuterbutter,

 Marktgemüse und Kartoffelgratin € 34

**Lammrücken** –rosa gebraten-

mit Ratatouille und Kartoffelgratin € 37

**Pasta**

**Penne** in Gorgonzolasauce

 mit gebratenen Rindersteakstreifen € 21

**Spaghetti** - würzig tomatisiert - mit drei Riesengarnelen € 23

**Tagliatelle** mit Lachs und Riesengarnelen

 in Krustentiersauce € 25

**Pizza**

- **Margherita** € 9

* **Vegetarisch** mit Gemüse und Schafskäse € 17
* **Andalusia** mit Chorizo und Schafskäse € 17

* **Capricciosa** mit Salami, Schinken und Champignons € 19
* **Parma**  mit Rucola und luftgetrocknetem Landschínken € 19
* **Mare** mit Riesengarnelen und Knoblauch € 22

**Dessert**

**Hausgemachtes Sorbet**  verschiedene Sorten je Kugel € 3

 aufgefüllt mit Prosecco € 6

**Sabayone** € 8

**Crème brûlée** mit hausgemachtem Waldmeistersorbet € 10

**Tiramisu**

nach italienischem Originalrezept gezaubert € 11

**Espresso-Mousse & Eierliköreis**  an Schokoladencreme € 12

**Kaffeespezialitäten**

**Tasse Cafè Crema** € 3,30

**Espresso** € 3,00

**Espresso Doppio** € 4,60

**Espresso Macchiato** € 3,60

**Cappuccino** € 4,30

**Milchkaffee** € 4,60

**Latte Macchiato** € 4,60

**Glas Tee ‘Pure Tea’** € 3,00

**Getränkekarte**

**Aperitifs**

Glas Prosecco 0,10l € 4,50

Glas „Villa Teresa“ Vino frizzante rosè 0,10l € 6,80

Sandemann Sherry – dry, medium dry 5 cl € 3,90

Martini – dry, bianco, rosso 5 cl € 4,90

Campari 5 cl € 5,50

Campari mit Orangensaft € 8,50

Aperol Spritz - Aperol mit Soda und Prosecco € 7,90

Pink Spritz - Giffard creme de pampelmousse

 mit Limette und Prosecco € 8,90

„Pisot“- Maracujasaft mit Limette, Prosecco und Erdbeersirup € 7,00

„Virgin Pisot“- Maracujasaft mit Limette, Tonic Water und

 Erdbeersirup € 7,00

Gin Tonic – 4cl Gin Sul mit Tonic Water, Eis und Zitrone € 8,50

Wodka Lemon – 4cl Wodka auf Eis mit Bitter Lemon € 7,50

**Getränkekarte**

**Softdrinks**

Magnus Imperial Mineralwasser – still, feinperlig 0,25l € 2,90

Magnus Imperial Mineralwasser – still, feinperlig 0,75l € 6,90

fritz-kola 0,20l € 3,80

fritz-kola zuckerfrei 0,20l € 3,80

fritz-limo mischmasch 0,20l € 3,80

fritz-limo orange 0,20l € 3,80

fritz-limo zitrone trüb 0,20l € 3,80

fritz-spritz bio-apfelschorle 0,33l € 4,80

fritz-spritz bio-rhabarberschorle 0,33l € 4,80

VAIHINGER Orangensaft 0,20l € 3,90

VAIHINGER Apfelsaft 0,20l € 3,90

**Biere**

Radeberger Pilsener vom Fass 0,30l € 4,30

Radeberger Pilsener vom Fass 0,40l € 5,30

Alsterwasser mit Radeberger Pilsener vom Fass 0,30l € 4,30

Alsterwasser mit Radeberger Pilsener vom Fass 0,40l € 5,30

Schöfferhofer Weizen, auch alkoholfrei 0,50l € 5,90

Jever fun – alkoholfrei 0,33l € 3,90

VITAMALZ Malzbier 0,33l € 3,90

**Getränkekarte**

**Digestifs – Spirituosen**

Helbing – der Hamburger Kümmel 35% 2cl € 2,80

Aalborger Jubiläumsaquavit 42% 2cl € 3,20

Linie Aquavit 41,5% 2cl € 3,20

Wodka 40% 2cl € 2,80

Gin SUL 40% 4cl € 5,80

Sambuca 40% 2cl € 3,20

Averna 32% 2cl € 3,50

Ramazzotti 32% 2cl € 3,50

Baileys 17% 4cl € 4,80

Amaretto di Saronno 28% 2cl € 3,20

Brandy ‘Carlos NO.1’ 40% 2cl € 6,80

Calvados 40% 2cl € 4,50

Grappa Monovitigno

 il Merlot di Nonino 41% 2cl € 6,80

Grappa Pisoni

 Stravecchia Trentina 41% 2cl € 7,50

Destillerie Prinz

 Williamsbirnenbrand 42% 2cl € 7,50

 Alte Zwetschge – Obstbrand 42% 2cl € 7,50

 Waldhimbeerenbrand 42% 2cl € 7,50

Fragen Sie bitte auch nach unserem Whiskey und Rum!