

*Herzlich willkommen*

*Sehr geehrter Gast,*

wir begrüßen Sie recht herzlich auf Schloss Garvensburg.

Genießen Sie ein paar schöne Stunden  
im historischen Ambiente  
eines ehemaligen Jagd- und Herrnsitzes  
und lassen Sie sich von unserer Schlossküche  
mit frischen regionalen und  
internationalen Spezialitäten verwöhnen.

**Sie planen eine Hochzeit, Familienfeier oder ein Firmenevent?  
Fragen rund um Festlichkeiten beantwortet Ihnen gerne unser Küchenchef.**

Unsere Gerichte servieren wir Ihnen  
Mi-Do von 17:30 bis 21:30 Uhr  
und Fr-So sowie an Feiertagen  
von 11:30 bis 14:00 Uhr  
und von 17:30 bis 21:30 Uhr.  
Montag und Dienstag: Ruhetag.

*Guten Appetit!*

**Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Kochpersonal.**

## *Vorspeisen*

<b>Dreierlei Crostini</b> mit Tomate-Mozzarella, Serranoschinken und Thunfisch	EUR 10,90
<b>Graved Lachs</b> auf Röstkartoffel mit Apfel-Vinaigrette	EUR 14,90
<b>Tapas-Teller</b> Auswahl an spanischen Leckereien mit Knoblauchbrot	EUR 14,90
<b>Portion Knoblauchbrot extra</b>	EUR 2,90

## *Suppen*

<b>Garvensburger Kartoffelsuppe</b> mit „Ahler Worscht“	EUR 5,90
<b>Wildkraftbrühe</b> mit Flädle und Gemüsestreifen	EUR 5,90
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käsecroûtons	EUR 6,50
<b>Gelbes Paprikasüppchen</b> mit Wildkräutern	EUR 6,50

## *Salate*

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	EUR 6,00
<b>Großer gemischter Salat</b>	EUR 9,00
<b>Mediterraner Brot-Schichtsalat mit Ananasdressing</b> Blattsalat, Tomaten, Paprika, Zucchini, Schafskäse, Thunfisch und Brot	EUR 14,50

## *Zwischengänge*

### **Marinierte Mammut-Oliven**

mit Brot

EUR 5,90

### **Sekt-Sorbet**

aufgefüllt mit prickelndem Sekt

EUR 6,90

## *Vom Geflügel*

### **Putenmedaillons**

mit Käse, Papayabällchen und Pfannengemüse gratiniert,  
dazu Papaya-Ingwer-Sauce und Basmatireis

EUR 17,50

### **Poulardenbrust in Orangenpfeffer**

mit Balsamico-Zitrus-Glace  
auf rot-grünem Gemüse und Bandnudeln

EUR 18,50

## *Vom Schwein*

### **Champignon- oder Paprikarahmschnitzel**

mit Pommes frites und gemischtem Blattsalat

EUR 15,50

### **Kräuterschmandschnitzel**

auf Bratkartoffeln und gemischtem Salat

EUR 15,50

### **Schweinerückensteak (Sous-vide)**

in Knoblauchbutter gebraten,  
auf dreierlei Bohnen und Bratkartoffeln

EUR 17,90

### **Geschnetzeltes vom Lendchen**

in Estragon-Dijon-Senfsauce  
dazu Romanesco mit Speck und Spätzle

EUR 18,90

### **Mango-Curry-Lendchen im Ganzen gebraten**

mit gebackenen Früchten,  
dazu Basmatireis und gemischte Blattsalate

EUR 18,90

## *Vom Kalb*

### **Wiener Schnitzel**

mit französischen Erbsen und Kroketten

EUR 19,90

### **Züricher Geschnetzeltes**

mit Champignons, Berner Rösti  
und gemischtem Blattsalat

EUR 20,90

## *Vom Rind*

### **Geschnetzeltes vom Rinderfilet**

in Pfefferrahmsauce, dazu Butterspätzle  
und gemischte Blattsalate

EUR 25,90

### **Tournedos vom argentinischen Angusrind auf Croûtons**

an Cognac-Rahmsauce mit roten Zwiebeln,  
dazu Kartoffelkrapfen und gemischte Blattsalate

EUR 26,90

## *Vom Wild*

### **Wildgeschnetzeltes**

in Wildkräutern mit Mango und Champignons,  
dazu Brokkoli und Spätzle

EUR 20,90

### **Medaillons vom heimischen Hirsch**

an Pflaumen-Preiselbeer-Chutney mit grünem Pfeffer,  
dazu Romanesco mit Speck und Kartoffelkrapfen

EUR 24,90

### **Hasenrückenfilet auf Honig-Muskatsauce**

mit Wirsing-Kürbisgemüse und Kroketten

EUR 25,90

### **Wilderertopf**

Filets von Hirsch, Hase und Wildschwein an Pfifferling-  
Preiselbeersauce mit Birnen, Brokkoli und Bratkartoffeln

EUR 26,90

*Aus Flüssen, Seen und Meeren*

<b>Gegrilltes Zanderfilet an Paprikarahmsauce</b> mit Grillgemüse und Basmatireis	EUR	19,50
<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> mit Speck, grünen Bohnen, Shrimps, Zwiebeln und Bratkartoffeln	EUR	21,50
<b>Steinbeißerbäckchen auf Passe-Pierre-Algen</b> in Champagner-Senf-Sauce, mit Kirsch-Strauchtomaten und Tagliatelle	EUR	24,50

*Vom Grill*

<b>Rumpsteak vom Grill</b> mit Kräuterbutter	<b>200 g</b>	EUR	18,50
	<b>300 g</b>	EUR	25,00
<b>Rinderfilet vom Grill</b> mit Kräuterbutter	<b>200 g</b>	EUR	21,90
	<b>300 g</b>	EUR	29,00
<b>Kalbsrücken vom Grill</b> mit Kräuterbutter	<b>200 g</b>	EUR	18,50
	<b>300 g</b>	EUR	25,00

Zu den Gerichten können Sie folgende Beilagen auswählen:

<b>Geschmorte Zwiebeln</b>	EUR	2,50
<b>Pfeffersauce</b>	EUR	2,50
<b>Gorgonzolarahm</b>	EUR	2,50
<b>Bratkartoffeln</b>	EUR	3,20
<b>Pommes frites</b>	EUR	3,20
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	EUR	3,20
<b>Ofenkartoffel mit Kräuterschmand</b>	EUR	4,50
<b>Dreierlei Bohnen</b>	EUR	4,50

## *Spezialitäten des Hauses*

### **Garvensburger Schlossherrentopf**

verschiedene Filets an Pfeffersauce  
mit Grilltomate, dreierlei Bohnen und Bratkartoffeln EUR 25,50

### **Geschmorte Kalbsbäckchen**

auf Lauch-Zwiebel-Gemüse und Rosmarinkartoffeln EUR 26,50

### **Flammendes Schwert – am Tisch für Sie flambiert**

Verschiedene Filets am Spieß mit Pfannengemüse  
und Röstkartoffeln EUR 26,50

### **Chateaubriand (für zwei Personen)**

#### **– am Tisch für Sie tranchiert –**

Doppeltes Rinderfilet im Ganzen gebraten mit  
Sauce béarnaise, gemischtem Gemüse und Kroketten EUR 70,00

## *Pasta*

### **Spaghettini in Räucherlachs-Sahnesauce**

mit gemischten Blattsalaten EUR 14,90

## *Vegetarisch*

### **Spaghettini in Olivenöl**

mit Peperoni, Pinienkernen, Parmesan und Rucola EUR 14,50

### **Fleischtomaten mit Schafskäse gratiniert**

dazu Rucola und Brot EUR 14,50

### **Gebackene Champignons**

mit Brokkoli und Blumenkohl,  
dazu Kräuterschmand und Rösti EUR 16,50

## *Für unsere kleinen Gäste*

### **Bremer Stadtmusikanten**

Nudeln mit Tomatensauce

EUR 6,50

### **Schlossgespenst**

Kleines paniertes Schnitzel  
mit Buttererbsen und Pommes frites

EUR 7,50

### **Froschkönig**

Hähnchenbrust an Sauce Hollandaise  
mit Gemüse und Kroketten

EUR 7,50

## *Nachspeisen*

### **Crème Brûlée**

an Karamelleis

EUR 6,50

### **Gebackene Apfelringe**

in Zimt und Zucker mit Vanilleeis

EUR 6,50

### **Tiramisu Classico**

EUR 6,90

### **Schokoladenmousse an Martini-Parfait**

EUR 7,90

### **Variation von Käse**

Französische Käseauswahl

EUR 11,90

## *Alkoholfreie Getränke*

<b>Apollinaris Selection</b>	Fl. 0,25 l	EUR 2,60
<b>Apollinaris Selection</b>	Fl. 0,75 l	EUR 7,00
<b>Apollinaris still</b>	Fl. 0,25 l	EUR 2,60
<b>Apollinaris still</b>	Fl. 0,75 l	EUR 7,00
<b>Coca-Cola<sup>1, 3</sup></b>	0,2 l	EUR 2,50
<b>Coca-Cola light<sup>1, 3</sup></b>	0,2 l	EUR 2,50
<b>Fanta<sup>3</sup></b>	0,2 l	EUR 2,50
<b>Sprite</b>	0,2 l	EUR 2,50
<b>Schweppes Bitter Lemon<sup>3, 2</sup></b>	Fl. 0,2 l	EUR 2,80
<b>Schweppes Tonic Water<sup>3</sup></b>	Fl. 0,2 l	EUR 2,80
<b>Schweppes Ginger Ale<sup>3</sup></b>	Fl. 0,2 l	EUR 2,80
<b>Vitamalz</b>	Fl. 0,33 l	EUR 2,80
<b>Tafelwasser</b>	0,2 l	EUR 1,70
<b>Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite, Fanta (groß)</b>	0,4 l	EUR 4,90

## *Säfte*

<b>Vaihinger Ananassaft</b>	0,2 l	EUR 2,80
<b>Vaihinger Apfelsaft 100 %</b>	0,2 l	EUR 2,80
<b>Vaihinger Bananen-Nektar 25 %</b>	0,2 l	EUR 2,80
<b>Vaihinger Johannisbeer-Nektar 30 %</b>	0,2 l	EUR 2,80
<b>Vaihinger Maracuja-Nektar 25 %</b>	0,2 l	EUR 2,80
<b>Vaihinger Orangensaft 100 %</b>	0,2 l	EUR 2,80
<b>Vaihinger Sauerkirsch-Nektar 35 %</b>	0,2 l	EUR 2,80
<b>Vaihinger Tomatensaft</b>	0,2 l	EUR 2,80
<b>Vaihinger Roter Traubensaft 100 %</b>	0,2 l	EUR 2,80
<b>Alle Säfte (groß)</b>	0,4 l	EUR 5,50
<b>Saftschorle</b>	0,2 l	EUR 2,50
<b>Saftschorle (groß)</b>	0,4 l	EUR 4,90

1 koffeinhaltig, 2 chininhaltig, 3 mit Farbstoff



## *Biere*

<b>Krombacher Pils vom Fass</b>	0,3 l	EUR	2,80
<b>Krombacher Pils vom Fass</b>	0,5 l	EUR	4,60
<b>Krombacher Pils alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	EUR	2,80
<b>Krombacher dunkel</b>	Fl. 0,33 l	EUR	2,80
<b>Krombacher Hefe-Weizen hell</b>	Fl. 0,5 l	EUR	4,60
<b>Krombacher Hefe-Weizen dunkel</b>	Fl. 0,5 l	EUR	4,60
<b>Krombacher Kristallweizen</b>	Fl. 0,5 l	EUR	4,60
<b>Krombacher Weizen alkoholfrei</b>	Fl. 0,5 l	EUR	4,60

## *Sekt, Prosecco und Champagner*

<b>Sekt Schloss Garvensburg</b>	Fl. 0,75 l	EUR	26,50
<b>Sekt Schloss Garvensburg</b>	Fl. 0,2 l	EUR	7,50
<b>Vallformosa Extra Seco</b>	Fl. 0,75 l	EUR	24,50
<b>Prosecco Mionetto trocken</b>	Fl. 0,75 l	EUR	23,50
<b>Secco</b>	Fl. 0,75 l	EUR	23,50
<b>Taittinger Réserve Brut</b>	Fl. 0,75 l	EUR	110,00

## *Aperitifs*

<b>Campari Orange</b>	0,2 l	EUR	5,80
<b>Campari Soda</b>	0,2 l	EUR	5,80
<b>Martini Bianco</b>	5,0 cl	EUR	3,30
<b>Martini Dry</b>	5,0 cl	EUR	3,30
<b>Martini Rosso</b>	5,0 cl	EUR	3,30
<b>Martini d'Oro</b>	5,0 cl	EUR	3,30
<b>Sandemann Portwein</b>	5,0 cl	EUR	3,80
<b>Sandemann Sherry Dry Seco</b>	5,0 cl	EUR	3,80
<b>Sandemann Sherry Medium Dry</b>	5,0 cl	EUR	3,80
<b>Sandemann Sherry Rich Gold</b>	5,0 cl	EUR	3,80

**Lust auf einen Cocktail?  
Sprechen Sie unseren Service an.**

## *Offene Weißweine*

Deutschland/Weyher i. d. Pfalz <b>Weißer Burgunder Kabinett trocken</b>	0,2 l	EUR	4,20
Deutschland/Weyher i. d. Pfalz <b>Grauer Burgunder Kabinett trocken</b>	0,2 l	EUR	4,30
Deutschland/Weyher i. d. Pfalz <b>Riesling trocken</b>	0,2 l	EUR	4,30
Deutschland/Weyher i. d. Pfalz <b>Ehrenfelser Kabinett halbtrocken</b>	0,2 l	EUR	4,40
Deutschland/Weyher i. d. Pfalz <b>Kerner Spätlese lieblich</b>	0,2 l	EUR	4,40

## *Offene Rosés*

Deutschland/Weyher i. d. Pfalz <b>Portugieser Weißherbst</b>	0,2 l	EUR	4,30
Deutschland/Weyher i. d. Pfalz <b>Blauer Spätburgunder Spätlese trocken</b>	0,2 l	EUR	4,40

## *Offene Rotweine*

Spanien/Vino de la Tierra de Castilla <b>„Candidato“ Plata Tinto trocken</b>	0,2 l	EUR	5,40
Deutschland/Weyher i. d. Pfalz <b>Portugieser und Dunkelfelder halbtrocken</b>	0,2 l	EUR	4,20
Deutschland/Weyher i. d. Pfalz <b>Dornfelder halbtrocken</b>	0,2 l	EUR	4,40
Deutschland/Pfalz <b>Dornfelder trocken</b>	0,2 l	EUR	4,40
Deutschland/Weyher i. d. Pfalz <b>Merlot trocken</b>	0,2 l	EUR	4,60

## *Spirituosen*

<b>Asbach</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Calvados</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Dry Gin</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Grappa Merlot di Nonino</b>	2,0 cl	EUR	3,80
<b>Grappa Chardonnay</b>	2,0 cl	EUR	3,80
<b>Havana Club 3</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Havana Club 7</b>	2,0 cl	EUR	4,80
<b>Havana Club Silver</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Linie Aquavit</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Malteser</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Martell V. S. O. P.</b>	2,0 cl	EUR	6,00
<b>Osborne Veterano</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Tequila</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Wodka</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Ouzo</b>	2,0 cl	EUR	3,30

## *Whisky & Whiskey*

<b>Jim Beam</b> Kentucky Straight	2,0 cl	EUR	3,80
<b>Jack Daniels</b> Tennessee	2,0 cl	EUR	4,50
<b>Chivas Regal</b> Premium blended old Scotch, 12 J.	2,0 cl	EUR	6,00
<b>Four Roses</b>	2,0 cl	EUR	5,50
<b>John Jameson</b> Irish malt	2,0 cl	EUR	6,00
<b>The Glenlivet</b> Single Malt Scotch, 18 J.	2,0 cl	EUR	6,00

## *Obstbrände*

<b>Scheibel Himbeer</b>	2,0 cl	EUR	4,10
<b>Scheibel Kirsch</b>	2,0 cl	EUR	4,10
<b>Scheibel Mirabellen</b>	2,0 cl	EUR	4,10
<b>Scheibel Obstler</b>	2,0 cl	EUR	4,10
<b>Scheibel Williams</b>	2,0 cl	EUR	4,10
<b>Scheibel Zwetschge</b>	2,0 cl	EUR	4,10
<b>Scheibel Ahle Pflaume</b>	2,0 cl	EUR	4,50

## *Liköre*

<b>Amaretto</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Baileys</b>	4,0 cl	EUR	4,90
<b>Batida de Coco</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Cointreau</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Sambuca</b>	2,0 cl	EUR	3,30

## *Bitters*

<b>Fernet Branca</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Jägermeister</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Killepitsch</b>	2,0 cl	EUR	3,30
<b>Ramazotti</b>	4,0 cl	EUR	4,90

## *Kaffee und mehr ...*

<b>Tasse Kaffee</b>	EUR	2,50
<b>Tasse Kaffee entkoffeiniert</b>	EUR	2,50
<b>Café Creme</b>	EUR	2,60
<b>Cappuccino</b>	EUR	2,80
<b>Café Latte</b>	EUR	3,00
<b>Latte Macchiato</b>	EUR	3,00
<b>Espresso</b>	EUR	2,30
<b>Espresso doppelt</b>	EUR	4,40
<b>Becher Schokolade</b>		
Vollmilch, Weiß oder Zartbitter	EUR	2,80
<b>Becher Schokolade mit Sahne</b>	EUR	3,10
<b>Kännchen Kaffee</b>	EUR	4,90
<b>Kännchen Kaffee entkoffeiniert</b>	EUR	4,90
<b>Geschmack nach Wunsch</b>		
Amaretto, Karamell, Kokosnuss, Maccadamia, Mandel, Vanille, Zimt	EUR	0,50

## *Teesorten*

<b>Heimbs Tee im Glas</b>	je	EUR	2,50
---------------------------	----	-----	------

### **Kräutertee**

#### *Kamille*

Mild bekömmlicher, beruhigender Tee  
aus reinen Kamillenblüten

#### *Pfefferminze*

Wohltuend und erfrischend, mit kühlender Wirkung  
und aus reinem Pfefferminzkräut

#### *Wiesenblüten*

Mischung aus Verbenkraut, Zichorienwurzel,  
Fenchel, Anis, Minze, Zimt, Kamillenblüten  
und Holunderbeeren

### **Ayurvedischer Tee**

#### *Ayurveda Relax*

Sanft entspannende Komposition aus  
Rooibos, Melisse und süßen Brombeerblättern

### **Rooibos-Tee**

#### *Limone*

Fruchtig frischer Rooibos-Genuss mit Lemongras und Ringelblumenblüten

#### *Vanille (Bio)*

Wunderbar duftender Rooibos-Tee mit natürlichem Vanillearoma

### **Grüntee**

#### *Ingwer-Limone (Bio)*

Sanft aktivierende Mischung aus Hibiskusblüten, Apfelstückchen und Hagebutte

#### *Karibiksonne*

Fruchtig frischer Tee Genuss aus Apfel, Hagebutte, Brombeerblättern, Orange und Hibiskusblüten

### **Schwarztee**

#### *Darjeeling*

Fein, ausgewogen, blumig, mit goldgelber Tasse

#### *Earl Grey*

Typisch englische Teespezialität mit dem frischen Aroma der Bergamotte

#### *English Breakfast*

Vollaromatisch, mit kräftig leuchtend goldrotem Aufguss

### **Früchtetee**

#### *Morgenstern (Bio)*

Sanft aktivierende Mischung aus Hibiskusblüten, Apfelstückchen und Hagebutte

#### *1001 Nacht (Bio)*

Orientalisch würzige Mischung aus Apfelstückchen, Ingwer, Zimt, Kardamom und Pfeffer

#### *Paradies*

Fruchtig frischer Tee Genuss aus Apfel, Hagebutte, Brombeerblättern, Orange und Hibiskusblüten