



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 Speisekarte. Lassen Sie sich verwöhnen!

Ihre Manja Schulze-Thielmann und das Brasserie-Team

INFORMATION:

Wir haben weiterhin

DIENSTAGS UND MITTWOCHS RUHETAG

Vielen Dank für Ihr Verständniss

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

1=Farbstoffe, 2=Antioxidationsmittel, 3=Süßstoffe, 4=coffeinhaltig, 5=chininhaltig



Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne (i,l)	€ 7,90
Blattsalate mit Balsamico- oder Sahnedressing (g,i,l)	€ 6,90
Tomate mit Büffelmozzarella (g)	€ 9,90
Ziegenkäse im Apfel gratiniert an Blattsalat (g,i,j,l)	€ 12,90
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan (j,l)	€ 13,90
Garnelen mit würzigem Olivenöl im Steinguttöpfchen gegart (b,l)	€ 13,90
Antipasti (a,c,d,g,i,l) pro Person	€ 9,90
ab 2 Personen auf einer Platte serviert	p.P. € 8,90

Salate

Großer gemischter Salat in Balsamico- oder Sahnedressing (g,j,l)	€ 9,90
- mit Schafskäse (g)	€ 13,90
- mit warmen Hühnerbruststreifen	€ 14,90
- mit warmen Rindersteakstreifen	€ 16,90
- mit vier Riesengarnelen (b)	€ 18,90

Pizza des Monats

mit gebratenen Hühnchenstreifen in Teriyakisauce Sesam und Mango-Chili-Chutney (a,e,f,g,h,i,k,l)	€ 15,90
---	---------



Vegetarisches

<i>Canneloni mit Spinat und Ricotta gefüllt und mit Schafskäse überbacken (a,g,l)</i>	€ 16,90
<i>Spaghetti mit Sommertrüffel (g,l)</i>	€ 21,90

Fischgerichte

<i>Kabeljaufilet auf der Haut gebraten an Tomaten-Zucchini-Gemüse und gebackenen Kartoffelecken (d,l)</i>	€ 24,90
<i>Sechs Riesengarnelen am Zitronengras-Spieß auf Spaghetti aglio olio peperoncino (b)</i>	€ 25,90

Fleischgerichte

<i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit glasiertem Spitzkohl und getrüffeltem Kartoffelstampf (g,i,l)</i>	€ 22,90
<i>Entenbrust –rosa gebraten– mit karamellisierten Zwetschgen, gerösteten Walnüssen und hausgemachten Gnocchi (a,g,i,l)</i>	€ 25,90
<i>Rumpsteak vom deutschen Weiderind mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Kartoffelgratin (g,i,l)</i>	€ 26,90
<i>Lammcarrè mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin (g,i,l)</i>	€ 27,90

1=Farbstoffe, 2=Antioxidationsmittel, 3=Süßstoffe, 4=coffeinhaltig, 5=chininhaltig



Pasta

Penne in Gorgonzolasauce

mit gebratenen Rindersteakstreifen (a,c,g)

€ 16,90

Spaghetti - würzig tomatisiert - mit drei Riesengarnelen(a,b,c) € 17,90

Tagliatelle mit Lachs und Riesengarnelen

in Krustentiersauce (a,b,c,d,g)

€ 18,90

Pizza (a,g)

- Margherita € 7,90
- Vegetarisch mit Gemüse und Schafskäse € 12,90
- Andalusia mit Chorizo und Schafskäse € 12,90
- Capricciosa mit Salami, Schinken und Champignons € 13,90
- Parma
mit Rucola und luftgetrocknetem Landschinken € 15,90
- Mare mit Riesengarnelen und Knoblauch (b) € 18,90



Dessert

Hausgemachtes Sorbet (c)	verschiedenen Sorten je Kugel	€ 2,50
	aufgefüllt mit Prosecco	€ 5,00
Sabayone (c,l)		€ 5,50
Tiramisu		
	nach italienischem Originalrezept gezaubert (a,c,g,l)	€ 7,90
Crème brûlée mit hausgemachtem Blaubeersorbet (c,g)		€ 8,50
Mousse au Chocolat blanc und Blaubeersorbet		
	an cremigem Weinschaum (c,g,l)	€ 9,50

Kaffeespezialitäten

Tasse Cafè Crema	€ 2,80
Espresso	€ 2,50
Espresso Doppio	€ 4,50
Espresso Macchiato	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,20
Glas Tee 'Pure Tea'	€ 2,50



Getränkekarte

Softdrinks

Magnus Imperial Mineralwasser – still, feinperlig	0,25l	€ 2,90
Magnus Imperial Mineralwasser – still, feinperlig	0,75l	€ 6,90
fritz-kola (1,2,3,4)	0,20l	€ 3,30
fritz-kola zuckerfrei (1,2,3,4)	0,20l	€ 3,30
fritz-limo mischmasch (1,2,3,4)	0,20l	€ 3,30
fritz-limo orange (1,2,3)	0,20l	€ 3,30
fritz-limo zitrone trüb (1,2,3)	0,20l	€ 3,30
fritz-spritz bio-apfelschorle	0,33l	€ 4,30
fritz-spritz bio-rhabarberschorle	0,33l	€ 4,30
VAIHINGER Orangensaft	0,20l	€ 3,50
VAIHINGER Apfelsaft	0,20l	€ 3,50

Biere

Radeberger Pilsener vom Fass	0,30l	€ 3,50
Radeberger Pilsener vom Fass	0,40l	€ 4,50
Alsterwasser mit Radeberger Pilsener vom Fass (1,2,3)	0,30l	€ 3,50
Alsterwasser mit Radeberger Pilsener vom Fass (1,2,3)	0,40l	€ 4,50
Schöffelhofer Weizen, auch alkoholfrei	0,50l	€ 4,90
Jever fun – alkoholfrei	0,33l	€ 3,50
VITAMALZ Malzbier	0,33l	€ 3,30



Getränkekarte

Digestifs – Spirituosen

Helbing – der Hamburger Kümmel 35%	2cl	€ 2,80
Aalborgger 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
Ramazotti 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
lo Chardonnay di Nonino in Barriques 41%	2cl	€ 7,80

Destillerie Lantenhammer

Waldhimbeergeist 42%	2cl	€ 7,80
Roter Williamsbirnenbrand 42%	2cl	€ 7,80
Mirabellenbrand 42%	2cl	€ 7,80

Fragen Sie bitte auch nach unserem Whiskeyangebot!



Liebe Gäste,

diese Speisekarte enthält die vorgeschriebenen Angaben zu Allergenen, die im Folgenden mit Buchstaben gekennzeichnet sind:

a = glutenhaltiges Getreide

b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

f = Soja(-bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse

g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

h = Schalenfrüchte

i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

l = Schwefeldioxid und Sulfite

m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse