



*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*

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

*Und bei Bedarf fragen Sie bitte nach der Speisekarte, die Angaben zu Allergenen enthält!*



## Suppe & Vorspeisen

Tomatenconsommè mit Basilikumknocken	€ 7,90
Blattsalate mit Balsamico- oder Sahnedressing	€ 6,90
Tomate mit Büffelmozzarella	€ 11,90
Matjesfilet nach Chefs Hausfrauenart mit Kartoffelchips	€ 12,90
Lachscarpaccio mit Crème fraîche und Gurkenrelish	€ 13,90
Garnelen mit würzigem Olivenöl im Steinguttöpfchen gegart	€ 14,90
Antipasti	
pro Person	€ 10,90
ab 2 Personen auf einer Platte serviert	p.P. € 9,90

## Salate

Großer gemischter Salat in Balsamico- oder Sahnedressing	€ 9,90
- mit Schafskäse	€ 14,90
- mit warmen Hühnerbruststreifen	€ 15,90
- mit warmen Rindersteakstreifen	€ 16,90
- mit vier Riesengarnelen	€ 18,90



## Vegetarisches

Tortelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt und mit Tomatensugo und Schafskäse überbacken	€ 17,90
Spaghetti mit Sommertrüffel	€ 23,90

## Fischgerichte

Filet vom Plöner See Barsch in Salzeibutter gebraten mit Mangold und Basmatireis	€ 25,90
Sechs Riesengarnelen am Zitronengras-Spieß auf Spaghetti aglio olio peperoncino	€ 26,90

## Fleischgerichte

Pilzrisotto mit gebratener Hühnchenleber	€ 18,90
Coq au Vin mit gebratenen Blumenkohlröschen und Kräuter-Kartoffel-Stampf	€ 25,90
Kalbsrückensteak unter einer pikanten Schafskäsekruste mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und hausgemachten Gnocchi	€ 27,90
Rumpsteak vom deutschen Weiderind mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Kartoffelgratin	€ 28,90



## Pasta

<i>Penne in Gorgonzolasauce mit gebratenen Rindersteakstreifen</i>	<i>€ 17,90</i>
<i>Spaghetti - würzig tomatisiert - mit drei Riesengarnelen</i>	<i>€ 18,90</i>
<i>Tagliatelle mit Lachs und Riesengarnelen in Krustentiersauce</i>	<i>€ 19,90</i>

## Pizza

<i>- Margherita</i>	<i>€ 8,90</i>
<i>- Vegetarisch mit Gemüse und Schafskäse</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>- Andalusia mit Chorizo und Schafskäse</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>- Capricciosa mit Salami, Schinken und Champignons</i>	<i>€ 14,90</i>
<i>- Parma mit Rucola und luftgetrocknetem Landschinken</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>- Mare mit Riesengarnelen und Knoblauch</i>	<i>€ 18,90</i>



## Dessert

Hausgemachtes Sorbet	verschiedenen Sorten je Kugel	€ 2,50
	aufgefüllt mit Prosecco	€ 5,00
Sabayone		€ 5,50
Tiramisu – nach italienischem Originalrezept gezaubert		€ 7,90
Crème brûlée mit Aprikosensorbet		€ 8,50
Lavendelparfait		
mit eingelegten Aprikosen		€ 8,90

## 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

### 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	€ 4,50
Campari mit Orangensaft/Soda		€ 7,00
Aperol Spritz – Aperol mit Soda und Prosecco		€ 7,00
Pink Spritz – Giffard creme de pampelmousse mit Limette und Prosecco		€ 7,50
„Pisot“ – Maracujasaft mit Limette, Prosecco und Erdbeerlikör		€ 7,00
„Virgin Pisot“ – Maracujasaft mit Limette, Tonic Water und Erdbeerlikör		€ 7,00
Gin Tonic – 4cl Gin mit Tonic Water, Eis und Zitrone		€ 7,50
Wodka Lemon – 4cl Wodka auf Eis mit Bitter Lemon		€ 6,50



## Getränkekarte

### Softdrinks

Magnus Imperial Mineralwasser – still, feinperlig	0,25l	€ 2,90
Magnus Imperial Mineralwasser – still, feinperlig	0,75l	€ 6,90
fritz-kola	0,20l	€ 3,60
fritz-kola zuckerfrei	0,20l	€ 3,60
fritz-limo mischmasch	0,20l	€ 3,60
fritz-limo orange	0,20l	€ 3,60
fritz-limo zitrone trüb	0,20l	€ 3,60
fritz-spritz bio-apfelschorle	0,33l	€ 4,60
fritz-spritz bio-rhabarberschorle	0,33l	€ 4,60
VAIHINGER Orangensaft	0,20l	€ 3,80
VAIHINGER Apfelsaft	0,20l	€ 3,80

### Biere

Radeberger Pilsener vom Fass	0,30l	€ 3,90
Radeberger Pilsener vom Fass	0,40l	€ 4,90
Alsterwasser mit Radeberger Pilsener vom Fass	0,30l	€ 3,90
Alsterwasser mit Radeberger Pilsener vom Fass	0,40l	€ 4,90
Schöfferhofer Weizen, auch alkoholfrei	0,50l	€ 5,20
Jever fun – alkoholfrei	0,33l	€ 3,90
VITAMALZ Malzbier	0,33l	€ 3,60



## 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

### Grappa Pisoni

Stravecchia Trentina 41%	2cl	€ 7,50
--------------------------	-----	--------

### Destillerie Lantzenhammer

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

Fragen Sie bitte auch nach unserem Whiskey und Rum!