



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



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



Suppe & Vorspeisen

Blumenkohl-Cremesuppe mit hausgeräuchertem Hirschrücken (a,g,i,l)	€ 9
Blattsalate mit Balsamico- oder Sahnedressing (g,i,l)	€ 7
Gratinierter Ziegenkäse mit Birnenschutney an Feldsalat in Walnussdressing (g,i,l)	€ 15
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan (g)	€ 16
Garnelen mit würzigem Olivenöl im Steinguttöpfchen gegart (b,l)	€ 16
Antipasti (a,c,d,g,i,l) pro Person	€ 12
ab 2 Personen auf einer Platte serviert	p.P. € 10

Salate

Großer gemischter Salat in Balsamico- oder Sahnedressing (g,i,l)	€ 10
- mit Schafskäse (g)	€ 15
- mit warmen Hühnerbruststreifen	€ 16
- mit warmen Rindersteakstreifen	€ 17
- mit vier Riesengarnelen (b)	€ 20



Vegetarisches

Gemüsecurry

mit Basmatireis und Zitronengrasschaum (a,g,i,j,l)

€ 17

Fischgerichte

Seehechtfilet gebraten

an Rahmkraut und Kartoffelpüree (d,g,i)

€ 28

Sechs Riesengarnelen am Zitronengras-Spieß

auf Spaghetti aglio olio peperoncino (b)

€ 29

Fleischgerichte

Rinderschmorbraten

an Spitzkohl mit glasierten Perlzwiebeln
und Kräuterkartoffelstampf (a,g,i,l)

€ 25

Tafelspitz

mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße und Salzkartoffeln (a,g,i,j,l)

€ 27

Kaninchenrückenfilet im Speckmantel

mit cremigem Wirsinggemüse und gebackenen Kartoffelecken (a,g,i)

€ 28

Rumpsteak vom deutschen Weiderind mit Kräuterbutter,

Marktgemüse und Kartoffelgratin (g,i,l)

€ 31



Pasta

- Penne in Gorgonzolasauce
mit gebratenen Rindersteakstreifen (a,c,g,l) € 20
- Spaghetti - würzig tomatisiert - mit drei Riesengarnelen (a,b,c) € 21
- Tagliatelle mit Lachs und Riesengarnelen
in Krustentiersauce (a,b,c,d,g) € 23

Pizza (a,g)

- Margherita € 9
- Vegetarisch mit Gemüse und Schafskäse € 16
- Andalusia mit Chorizo und Schafskäse € 16
- Capricciosa mit Salami, Schinken und Champignons € 17
- Parma
mit Rucola und luftgetrocknetem Landschinken € 18
- Mare mit Riesengarnelen und Knoblauch (b) € 20



Dessert

Hausgemachtes Sorbet (c)	verschiedenen Sorten je Kugel	€ 3
	aufgefüllt mit Prosecco	€ 6
Sabayone (c,l)		€ 7
Tiramisu		
nach italienischem Originalrezept gezaubert (a,c,g,l)		€ 9
Crème brûlée mit hausgemachtem Blutorangensorbet (c,g,l)		€ 9
Lauwarme Apfeltarte		
mit hausgemachtem Tonkabohneneis (a,c,g,l)		€ 11

Kaffeespezialitäten

Tasse Cafè Crema	€ 3,20
Espresso	€ 3,00
Espresso Doppio	€ 4,50
Espresso Macchiato	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,20
Milchkaffee	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
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	€ 4,50
Campari mit Orangensaft		€ 7,90
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 Erdbeersirup		€ 7,00
„Virgin Pisot“ – Maracujasaft mit Limette, Tonic Water und Erdbeersirup		€ 7,00
Gin Tonic – 4cl Gin mit Tonic Water, Eis und Zitrone		€ 7,90
Wodka Lemon – 4cl Wodka auf Eis mit Bitter Lemon		€ 6,90



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
Schöffelhofer 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
-------------------------	-----	--------

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!