



*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

Rote-Bete-Cremesuppe mit Ziegenkäse	€ 9
Blattsalate mit Balsamico- oder Sahnedressing	€ 7
Gratinierter Schafskäse an Mandarinen-Granatapfel-Salat	€ 15
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	€ 16
Garnelen mit würzigem Olivenöl im Steinguttöpfchen gegart	€ 16
Antipasti pro Person	€ 12
ab 2 Personen auf einer Platte serviert	p.P. € 10

## Salate

Großer gemischter Salat in Balsamico- oder Sahnedressing	€ 10
- mit Schafskäse	€ 15
- mit warmen Hühnerbruststreifen	€ 16
- mit warmen Rindersteakstreifen	€ 17
- mit vier Riesengarnelen	€ 20

## Saion-Highlight

Bouillabaisse mit Edelfischen und Garnelen, geröstetem Baguette und Rouille	€ 19
--	------



## Vegetarisches

### *Kürbis-Canneloni*

*mit buntem Gemüse und Schafskäse überbacken*

€ 19

## Fischgerichte

### *Heilbuttfilet*

*an Rote-Bete-Risotto mit Pak Choi*

€ 28

### *Sechs Riesengarnelen am Zitronengras-Spieß*

*auf Spaghetti aglio olio peperoncino*

€ 29

## Fleischgerichte

### *Geschmorte Ochsenbäckchen*

*mit Schwarzwurzelgemüse und Kräuterkartoffelstampf*

€ 26

### *Perlhuhnbrust*

*an geröstetem Blumenkohl mit Estragon und hausgemachte Gnocchi*

€ 27

### *Kotelett vom Iberico-Schwein mit Steckrübenmus und Specksoße*

€ 28

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Kartoffelgratin*

€ 32



## Pasta

Penne in Gorgonzolasauce mit gebratenen Rindersteakstreifen	€ 20
Spaghetti - würzig tomatisiert - mit drei Riesengarnelen	€ 21
Tagliatelle mit Lachs und Riesengarnelen in Krustentiersauce	€ 23

## Pizza

- 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	€ 20



## Dessert

Hausgemachtes Sorbet	verschiedene Sorten je Kugel	€ 3
	aufgefüllt mit Prosecco	€ 6
Sabayone		€ 7
Tiramisu	nach italienischem Originalrezept gezaubert	€ 9
Crème brûlée mit hausgemachtem Orangensorbet		€ 9
Tonkabohnenmousse und Rote Grütze		€ 11

## 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	€ 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		€ 7,70
„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	€ 3,80
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	€ 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	€ 5,40
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
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!