



SCHLOSS  
GRUBE

### **Aperitif - Empfehlung**

Johannisbeer-Secco 0,1 l	6,00 €
Kirsch-Secco 0,1 l	6,00 €
Rhabarber-Vanille-Sekt (alkoholfrei) 0,1 l	6,50 €

### **Herbstempfehlung**

kleine Portion Zwiebelkuchen, Salat <sup>a,c,g,h</sup>	8,50 €
Große Portion Zwiebelkuchen, Salat <sup>a,c,g,h</sup>	14,00 €
Federweißer (Weingut Mengel-Eppelmann, Rheinhessen) 0,2 l	5,50 €

### **„Suppenduett“ - bitte wählen Sie Ihr Duo**

8,00 €

Cremesuppe von der violetten Kartoffel, geräucherter Aal aus der Fischerei Plattenburg (Gericht kann auch vegan bestellt werden), hausgebackenes Brot <sup>f,i,l,d,a</sup>

Brandenburger Zwiebelsuppe, hausgebackenes Brot (vegan) <sup>a,l</sup>

Hühnercremesuppe (Hühner aus Groß Gottschow), Gemüse, Hühnchen-einlage, hausgebackenes Brot <sup>a,l,g,j</sup>

Kürbiscremesuppe, Apfel, Möhren, hausgebackenes Brot (vegan) <sup>l,f,a</sup>

### **Vorspeisen**

Kleiner gemischter Salat, Balsamico-Dressing, verschiedene geröstete Kerne, hausgebackenes Brot (vegan) <sup>a,i,h</sup> 7,50 €

Terrine von der Brandenburger Hähnchenbrust, Salat, Preiselbeeren, hausgebackenes Brot <sup>a,c,g,h,j,i</sup> 12,90 €

Brandenburger Tapasteller für 2 Personen: 27,50 €  
Salat, Ziegenkäse vom Kunower Ziegenhof, Gurke, Tomate, Nusschinken vom Göriker Duroc-Schwein, Terrine vom Brandenburger Hähnchen, frittierte Hackfleischbällchen vom Perleberger Rind, Rindersalami aus Görrike, hausgebackenes Brot <sup>c,h,a,g,i,j</sup>

### **Vegetarisch**

Kohlrüben-Gemüseauflauf mit Ofenkürbis (vegan) <sup>a,f</sup> 14,50 €



SCHLOSS  
GRUBE

## Hauptgerichte

Würziger Pulled-Wildburger (Wildschwein aus den Gruber Wäldern), Salat, Pommes frites von der Kartoffel <sup>a,c,g,h,l</sup>	<b>16,50 €</b>
Gebratene Forelle aus den Plattenburger Fischteichen, Kräuterbutter, buntes Herbstgemüse, Rosmarinkartoffeln <sup>d,g,a</sup>	<b>26,50 €</b>
Currywurst aus der Landfleischerei Hildebrandt, 2-erlei Currysauce, Salat, Pommes frites von der Kartoffel <sup>c,h,a</sup>	<b>11,50 €</b>
Sous Vide gegarte Rinderbrust vom Göriker Angusrind, Jus, Brokkoli, Ofenkürbis, Nussspätzle <sup>a,g,c,i,l,j</sup>	<b>27,50 €</b>
Confierter Schweinebauch vom Biohof Sonnenberg, Rosenkohl, Karotten, Kartoffelpüree <sup>a,l,g</sup>	<b>23,50 €</b>
Kohlrouladen (Wildhackfüllung), Gemüsejus, Salzkartoffeln <sup>a,c,l,j,g</sup>	<b>18,00 €</b>
Hirschrücken (Hirsch aus den Gruber Wäldern), Nusskruste, Jus, herbstliches Gemüse, gebratene Serviettenknödel <sup>a,c,l,g</sup>	<b>32,50 €</b>

## Desserts

Apfelcrumble (Äpfel aus dem Schlosspark), Pflaumenkompott <sup>a,l,g</sup>	<b>8,90 €</b>
Kürbiskernparfait, Fruchtsauce <sup>c,g</sup>	<b>8,30 €</b>
Auswahl von Kunower Ziegenkäse mit Trauben und Crackern <sup>g,a</sup>	<b>13,90 €</b>

## Digestiv - Empfehlung

Gruber Quitte, Haus-Spirituose, 2 cl Noten von blühenden Rosen, süßen Äpfeln und etwas Zitrus erfüllen die Sinne.	<b>4,00 €</b>
Gruber Nuss, Hausbrand, 2 cl Ein edler Brand verbunden mit dem intensiven Aroma von Haselnüssen	<b>4,00 €</b>

**Für unsere kleinen Schlossgeister fragen Sie gern nach unserer Kinderkarte.**