

# Speise- und Getränkekarte

## Lieber Gast,

auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine Auswahl an Speisen zusammengestellt, die – so denken wir – den Bedürfnissen und Wünschen der allermeisten unserer Gäste gerecht wird.

Die Gerichte sind vom Küchenchef Danijel Durak und seinem Team kreativ und nach handwerklichen Maßstäben zusammengestellt worden, so dass die sorgfältig ausgewählten Zutaten miteinander ideal harmonieren.

Neben den Gerichten dieser Karte finden Sie regelmäßig weitere, oft saisonale Angebote auf unserer Tafel. Darüber hinaus sind wir darauf eingestellt, viele der Gerichte auch in individuellen Variationen zuzubereiten, sei es durch Austausch von Beilagen, Weglassen von tierischen Produkten oder Ersetzen durch pflanzliche, Vermeidung bestimmter Allergene oder Lebensmittel, gegen die eine Unverträglichkeit besteht. Ebenso können Sie die meisten der Gerichte auch als kleinere Portion erhalten.

Sollten Sie also ein bestimmtes Gemüse nicht mögen, ernähren Sie sich vegetarisch oder vegan, haben Sie bestimmte Unverträglichkeiten oder möchten Sie einen Kinder- oder Seniorenteller, sprechen Sie uns einfach darauf an, wir beraten Sie gerne.

Ihr Team der KASTANIE

# Suppen

## Rosso e Nero

Italienische Suppe von Cherry-Tomaten, buntem Pfefferschrot und ein Hauch Sardellen mit Sepia-Tagliatelle in Pesto geschwenkt, Walnüssen und gehobeltem Parmesan

6,90

## Kartoffelcrème-Suppe

Würzige Kartoffelcrème-Suppe mit gebratenen Pilzen, knusprigem Bacon und Thymian-Croûtons und ein Hauch von Trüffel

7,80

# Vorspeisen / Kleinigkeiten

## Ziegenkäse-Taler

Gegrillter Taler vom Ziegenkäse mit Thymian, Honig und Walnüssen auf Salatbouquet mit Birnen-Frucht-Vinaigrette

7,90

## Oktopus-Salat

Gegarter Oktopus in Limonen-Vinaigrette mit Zwiebeln, Paprika und gerösteten Pinienkernen zu Thymian-Crostini

8,90

## Artischocke und Pistou

Blanchierte Artischockenhälften auf Pesto gefüllt mit einem Pistou aus Zucchini, Paprika, Karotte und Tomate

7,50

## Handkäse „Kastanien-Art“

ein oder zwei Handkäse mit Musik und Obst-Confit von Mango, Apfel und Birne

5,50 / 7,50

# Salate

## Ziegenkäse-Salat

Mediterran gegrillter Ziegenkäse mit Thymian, Honig und Walnüssen  
auf Salatbouquet mit Birnen-Frucht-Vinaigrette

10,90

## Angus-Salat

Medium gebratenes Rumpsteak vom Angus-Rind, in Streifen geschnitten,  
zu Blattsalat in Birnen-Vinaigrette mariniert mit karamellisierten  
Früchten der Saison, Walnüssen und gehobeltem Parmesan

19,50

## Caesar's Salad

Romana-Salat in Caesar's-Dressing mariniert mit Thymian-Croûtons,  
Cherry-Tomaten und gehobeltem Parmesan  
- getoppt von gegrilltem Hähnchenbrustfilet und mit knusprigem Bacon

14,90

- oder mit gebläutem Roastbeef, in Pesto mariniert

16,90

- vegetarisch 8,90

## Variation aus Blattsalaten

in Birnen-Frucht-Vinaigrette oder Joghurt-Dressing mariniert  
mit eingelegten Oliven, Cherry-Tomaten, Champignons  
und gehobelten Karotten

4,50

# Hauptspeisen

## Gnocchi

Hausgemachte Gnocchi in Tomaten-Orangen-Sahne  
mit frittiertem Rucola, Walnüssen und Parmesan

9,80

## Rote-Beete-Walnuss-Knödel

In Butter geschwenkte Rote-Beete-Walnuss-Semmelknödel  
auf feinem Pilz-Morchel-Rahm und mariniertes Baby-Mangold

18,90

## Veggie-Burger

gegrilltes Gemüse auf würziger Barbecue-Sauce  
mit Cheddar Cheese, geschmorten Balsamico-Zwiebeln, Chimichurri  
und Rucola-Salat mit Cherry-Tomate, zu Steakhouse-Pommes

12,50

## Rindfleisch-Burger

Gebratener Rindfleisch-Burger auf würziger Barbecue-Sauce  
mit Cheddar Cheese, geschmorten Balsamico-Zwiebeln, Chimichurri  
und Rucola-Salat mit Cherry-Tomate, zu Steakhouse-Pommes

12,50

## Schnitzel

– Wiener Art –

paniertes Schnitzel vom Schwein

10,90

– mit Champignon-Rahm –

13,50

jeweils an Steakhouse-Pommes oder Bratkartoffeln

## **Mais-Hähnchen**

in Hühnerfond und Wermut geschmorte Brust vom Maishähnchen  
mit geröstetem Knoblauch, Champignons, Tomate und Thymian  
zu duftendem Jasmin-Sternanis-Reis

19,80

## **Rumpsteak**

vom Angus-Rind (ca. 200g) mit Kräuterbutter  
zu gegrilltem Balsamico-Gemüse und gebratenen Süßkartoffeln

22,90

## **Rinderfilet in Dijon-Senf-Marinade**

zu gebackenen Kartoffeln und Gemüse  
mit Cheddar Cheese gratiniert

29,90

## **Geflammtes Rinderfilet**

in Madeira-Sauce mit Zuckerschoten und Champignons  
an Trüffel-Parmesan-Tagliatelle

25,90

## **Getrüffeltes Schweinefilet**

Mignons vom Schweinefilet in Cognac-Sauce mit Pilzen  
und gehobelten Trüffeln zu gebratenen Süßkartoffeln  
und grünem Spargel

21,90

## **Schweinefilet Madagaskar**

Gegrillte Mignons, mit Calvados flambiert, in Grüner-Pfeffer-Sauce  
zu Bratkartoffeln

15,90

# Desserts

## Apple-Walnuss-Crumble

mit Cranberries und Vanilleeis

5,80

## Cheese Cake

mit Himbeer-Confit

5,20

## Vanille Crunch

Vanilleeis, Sahne, geröstete Kürbiskerne,  
erlesene Früchte und ein Hauch von Kürbiskern-Öl

5,20