



Unsere Menüs am Abend / Menue

Gerne können Sie sich Ihr 2-, 3- oder 4-Gang-Menü aus folgenden Gerichten zusammenstellen, Bestellannahme von 18:00 bis 21:00 Uhr.

Die genauen Details der jeweiligen Speisen entnehmen Sie bitte unserer à la carte-Karte ab der nächsten Seite!

Vorspeisen:

Ziegenkäse / „Der Klassiker“ Rindercarpaccio / Clubsandwich
Gemischter Vorspeisensalat / Nori-Algen-Thunfisch-Türmchen

Suppen:

Süsskartoffelsüppchen / Kartoffelcrèmesüppchen / Klare Rote Bete-Consommé

Hauptgänge Fleisch:

Gebratenes Entrecôte (Preisaufschlag 2,50 €) /
Wiener Schnitzel vom Kalb / Düsseldorfer Senfrostbraten (Preisaufschlag 6,00 €) /
Rinderfilet mit Kräuterbutter (Preisaufschlag 9,00 €) / Rehragout /
Kalbsfilet (Preisaufschlag 4,00 €) / Kürbis-Kartoffel-Eintopf / Frikadellchen

Hauptgänge Fisch:

Gebratenes Lachsfilet / Garnelen (Preisaufschlag 2,50 €) / Zander

Hauptgänge Vegetarisch:

Wirsing Roulade / Selbstgemachte Tagliatelle in Trüffelbutter geschwenkt /
Riccia Larga Pasta mit deftigem Grünkohl-Pesto

Desserts & Käse:

Kürbistarte / Grießflammerie /
Warmes Schokoladentörtchen / Europäische Käseauswahl

Unsere Menüpreise:

2-Gang-Menü: € 29,90
3-Gang-Menü: € 39,90
4-Gang-Menü: € 49,90

Unsere Weinreise:

(0,1l pro Gang)

2-Gang-Menü: € 9,30
3-Gang-Menü: € 14,00
4-Gang-Menü: € 17,90

*Sehr geehrte Gäste, bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter vor der Bestellung,
ob Sie ein Menü mit der passenden Portionsgröße zum Menüpreis
oder lieber die normale Portionsgröße zum jeweiligen
À-la-carte-Preis serviert bekommen möchten. Vielen Dank!*



Vorspeisen & Salate / Starter

Gratinierter Ziegenkäse mit Kräutersalat in Granatapfel-Dressing, dazu geröstetes Walnussbrot und Feigensenf-Mousse € 12,90

-Gratinated goat cheese with herbal salad, dressing of pomegranate, homemade roasted olive bread and mousse of figs and mustard-

„Der Klassiker“: Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola & Pinienkernen € 14,90

-Classic style: Beef carpaccio with parmesan, rocket salad & pine nuts-

Clubsandwich „Hotel Schloss Friedestrom“ - Pastrami/Sandwich Spread/Manchego/Spiegelei/eingelegte Paprika/Bacon € 14,90

-Clubsandwich "Hotel Schloss Friedestrom"-style - Pastrami/Sandwich Spread/Manchego/egg sunny side up/pickled bell pepper/bacon-

Flambiertes Nori-Algen-Thunfisch-Türmchen mit Sesam, Sushi-Ingwer, Wasabi-Sorbet und gepopptem grünen Reis € 13,90

-Flambéed tower of Nori algas & tuna fish with sesame, sushi ginger, sorbet of wasabi & puffed green rice-

Knackiger „Fitness“-Salat aus einem Mix von Batavia, Romana & Babymangold, garniert mit Shiso-Kresse, fruchtigem Obst, gesunden Sprossen, gerösteten Cashewkernen und dazu unser leichtes Hausdressing € 12,50

-Fresh salad of batavia lettuce, romaine lettuce, baby mangold, shiso cress, roasted cashew and caramelized walnuts, served with a light homemade dressing-

Vegetarisch: Mit gratiniertem Ziegenkäse € 17,50

-Vegetarian: With gratinated goat cheese-

Mit gegrillter Hähnchenbrust, Pesto & Parmesan-Spänen € 18,50

-With grilled chicken breast, pesto and shavings of Parmesan-

Mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Knoblauch & Chili € 21,90

-With slices of beef tenderloin, garlic and chili-

Mit gebratenem Lachs in Tandoori-Marinade & Gurken-Joghurt € 19,70

-With fried salmon marinated in tandoori & cucumber yoghurt-

Mit gebratenen Riesengarnelen & Kräutern € 20,50

-With fried king prawns & herbs-



Suppen / Soup

Süßkartoffelsüppchen mit Salbei und hausgemachtem Beef Jerky € 8,90

-Kumara soup with sage and homemade beef jerky-

Klare Rote Bete-Consommé mit Sahnehaube und frittiertem Sauerkraut € 8,50

-Clear soup of beetroot with whipped cream topping and fried sourcrou-

Kartoffelcrèmesüppchen mit kleiner Weißkohl-Roulade und geröstetem Speck € 7,90

-Potato creamsoup with small roulade of white cabbage and roasted bacon-



Vegetarisch / Vegetarian

Kapitel 3

Wirsing-Roulade mit Maronen-Nuss-Füllung auf
Butternut-Kürbis-Ragout € 16,90

-Roulade of savoy filled with sweet chestnuts & nuts and served on top of ragout of butternut pumpkin -

Riccia Larga Pasta mit deftigem Grünkohl-Pesto und
gezupftem Büffelmozzarella € 16,50

-Riccia Larga pasta with pesto of colewort and pulled buffalo mozzarella-

Selbstgemachte Tagliatelle in Trüffelbutter geschwenkt, serviert mit Kirschtomaten,
Frühlingslauch, Rucola und gehobeltem Parmesan € 15,90

*-Homemade tagliatelle sautéed in truffle butter and served with cherry tomatoes, spring onions,
rocket salad and Parmesan shavings-*



Hauptgänge / Main course

Kapitel 4

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & gemischtem Salatteller € 22,50

-Wiener Schnitzel of veal with roasted potatoes & mixed salad-

Gebratenes Rinderfilet 200g an eigener Jus, serviert mit Kräuterbutter,
Bauern-Pommes frites & gemischtem Salatteller € 37,50

-Fried beef tenderloin with herb butter, French fries & mixed salad-

Gebratenes Entrecôte 250g mit Kräuterbutter,
Bauern-Pommes frites & gemischtem Salatteller € 28,60

-Fried Entrecôte with jus, herb butter, French fries and mixed salad-

Rehragoût mit Aprikosensauce, Rosenkohlgemüse und Macaire-Kartoffeln € 21,50

-Blanquette of venison with apricot sauce, Brussels sprout vegetables & pommes Macaire-

Kalbsfilet unter Pistazienkruste auf Holzkohlen-Apfel-Risotto € 29,50

-Veal tenderloin with a crust of pistachio on top of charcoal-apple-risotto-

„Pulled Hämmchen“-Burger:

Gezupftes Eisbein mit Weißkrautsalat, knusprigem Speck, süßem Senf und Röstzwiebeln im Brioche Brötchen, dazu wahlweise Bauern Pommes oder Kartoffelwedges € 16,50

-Pulled ham hock with salad of white cabbage, crispy ham, sweet mustard and roasted onions in a roll of brioche. Choose between fries of wedges-

Düsseldorfer Senfrostbraten

Wir verwenden ausschließlich Neuseeländer Premium Rind von der „Silver Fern Farm Company“. Diese steht für Freilandhaltung mit Grünfutter. Alle Tiere werden sorgfältig großgezogen und für die beste Qualität selektiert. Die Farm steht für größten Respekt und Sorgfalt bei jedem Verarbeitungsschritt. „Das Original“ wird mit Senfkruste serviert, dazu Bohnenbündchen im Speckmantel und Bratkartoffeln.

-We only use New Zealand premium beef from the "Silver Fern Farm Company". This means loose housing with greenstuff. All animals are breeding carefully and selected for best quality. The farm stands for biggest respect and accuracy at every processing step. - Our "Senfrostbraten" is gratinated with mustard and served with green beans in bacon and fried potatoes-

„Super-Man cut“ 300g € 41,50

„Man cut“ 200g € 28,90

„Lady cut“ 140g € 20,90



Hauptgänge / Main course

Gebratene Garnelen auf Linsencreme an Zitronengras-Kokos-Fond
mit gebackener Petersilienwurzel € 26,50

-Fried prawns on cream of lentils, served with lemon grass-coconut- fond & baked parsley root-

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten, mit grünem Cous-cous und schwarzer
Olivencrème, dazu mariniertes roter Chicorée € 23,90

-Crispy fried pike-perch fillet with green couscous and black cream of olives, served with marinated red chicory-

Gebratenes Lachsfilet auf leichter Senfsauce mit Kartoffel-Möhren-Stampf € 19,90

-Fried fillet of salmon with mustard sauce & smashed potatoes and carrots-

Fischvariation mit den Beilagen nach Ihrer Wahl € 25,50

-Variety of fresh fish with the side dishes of your choice-



Oma's Küche / Grandma's Kitchen

Kürbis-Kartoffel-Eintopf verfeinert mit Crème Fraîche und süßem Senf,
dazu feines Fleisch vom Kassler Nacken € 16,50
-Pumpkin-potato-stew with crème fraiche, sweet mustard and meat of Kassler pork neck-

Saftige Frikadellchen mit Wirsing à la creme und Kartoffelpüree € 15,50
-Classic meatballs with creamy savoy and mashed potatoes-



Nachspeisen / Dessert

Kürbistarte vom Hokkaido Kürbis mit hausgemachtem Marzipaneis € 10,90
-Tarte of Hokkaido pumpkin with homemade marchpane-ice cream-

Grießflammerie mit Glühweinfrüchten und Obst-Chips € 9,50
-Semolina pudding with mulled wine fruits and fruit chips-

Warmes Schokoladentörtchen mit Cassis-Sorbet € 10,90
-Warm tarte of chocolate with sorbet of cassis-

Kleine Dessertvariation "Schloss Friedestrom"
mit 3 verschiedenen Dessertkomponenten € 9,90
-Variety of 3 sweets "Schloss Friedestrom"-

Dessertvariation "Schloss Friedestrom"
mit 5 verschiedenen Dessertkomponenten € 12,50
-Variety of 5 sweets "Schloss Friedestrom"-

Europäische Käseauswahl, serviert mit Walnuss-Dattel-Brot € 11,90
-European variety of cheese with a walnut-date-bread-