

Gutsrestaurant **Ready TO GO**

Unser Abholservice im Januar & Februar:

jeden Freitag und Samstag | Abholung 17-19 Uhr
Vorbestellung bis 2 Tage vorher

06723-660 | info@schlossvollrads.com

Unsere Speisen **Ready TO EAT**

Unsere Vorspeisen

	EUR
Karotten-Ingwer-Süppchen mit Crevetten und Sesamcrème	7,00
Ziegenfrischkäse mit Cous-Cous-Salat, Joghurt und Gewürzcrumble	13,00
Rauchlachstatar mit Wasabigurken, Topiko und kleinem Salat	14,50

Unsere Hauptgerichte

	EUR
Frisch geräucherte ganze Wisperforelle mit Meerrettich, Graubrot, Gewürzgurken und Ei	18,50
500g Garnelen in der Schale gebraten mit Kirschtomaten, Knoblauch, dreierlei Dips, Salat und Baguette	25,00
Hirschragout aus dem Niederwald mit Rahmwirsing und Serviettenknödel	21,00
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kartoffel-Bergkäse-Gratin, Ingwerkarotten und Rosmarinjus (ab 4 Personen)	p.P. 23,00
Im Heu gegarte ganze Maispoularde mit geschmortem Gemüse und Spinat-Ricotta-Gnocchi (für 2 Personen)	49,00

Unser Dessert

	EUR
Lauwarmes Schokoküchlein mit Mangoragout	6,00
Bananen-Panna-Cotta mit Ananas-Passionsfrucht-Ragout und Kokosschaum	6,00

Unsere Speisen **Ready TO COOK**

Einfach aufwärmen und Zuhause genießen (max. 3 Tage haltbar).

	EUR
Karotten-Ingwer-Süppchen im Glas (für 2 Personen, 580ml)	9,00
Kalbsbolognese im Glas (für 2 Personen, 580ml)	12,00
Hirschragout aus dem Niederwald im Glas (für 2 Personen, 580ml)	16,00
Tafelspitzbrühe mit Gemüse und Fleischeinlage im Glas (für 2 Personen, 580ml)	10,00

Riesling **Ready TO DRINK**

Die Weine erhalten Sie zu Weingutpreisen in unserem Gutsrestaurant.

		EUR
2018 Winkel Riesling trocken VDP.ORTSWEIN	0,75	13,00
2018 Weingut Schloss Vollrads Riesling EDITION Qualitätswein feinherb VDP.GUTSWEIN	0,75	14,50
2018 Mittelheimer Edelmann Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE®	0,75	19,00
2016 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling VDP.Grosses Gewächs®	0,75	29,00
2014 Weingut Schloss Vollrads Riesling Spätlese	0,75	15,50