

*Lieber Gast,*

*beginnen Sie Ihren Besuch im Carolaschlösschen mit einem erfrischenden Aperitif und nehmen Sie sich die Zeit, aus unserem umfangreichen Angebot an köstlichen Speisen zu wählen.*

*Das Carolaschlösschen-Team wünscht Ihnen Guten Appetit!*

## APERITIFS

Sandeman Sherry <sup>2</sup> dry, medium, cream	5 cl	2,60 €
Martini d'Oro, bianco, rosso, extra dry	5 cl	2,70 €
Ouzo 12	4 cl	3,30 €
Kir Royal (Prosecco mit Creme de Cassis)		3,50 €
Aperol Prosecco		3,90 €
Campari <sup>1</sup> Orange oder Soda	4 cl	3,90 €
Pernod <sup>1</sup> mit Eiswasser	4 cl	4,50 €
Pernod Absinthe <sup>1</sup>	4 cl	8,50 €

# UNSERE MENÜEMPFEHLUNG IM JANUAR

Vorspeisenvariation von Krusten- & Schalentieren  
an Hummerschaum



Kartoffel- Kresse- Rahmsüppchen  
mit geräucherter Forelle auf Toast



Zartes Kalbsrückensteak  
mit Morchelrahmsauce auf Gemüse- Kartoffelrösti



Gebackener Walnusseiskrapfen  
mit Williamssauce und Portweinkirschen

4- Gang Menü – 30,90 € pro Person

als 3- Gang Menü ohne Vorspeise – 25,90 € pro Person

*E in J ahr voller Genuss*

*E rleben und genießen S ie die kulinarische V ielfalt der J ahreszeiten.  
Mit S orgfalt und neuen I deen bereiten wir für S ie  
die saisonalen K östlichkeiten der N atur zu.*

*F ragen S ie nach unserem kulinarischen K alender.*

## VORSPEISEN

<b>T agliatelle</b> mit Trüffelöl und gehobeltem Wintertrüffel	7,50 €
<b>T atar vom Räucherlachs</b> auf warmer Rote Bete mit hausgemachtem Rösti und Kräuterschaum	7,90 €
<b>Gebratene Rotbarbe</b> an pochiertem Safranfenchel	7,90 €
<b>S altimbocca vom Kaninchenfilet</b> an mediterranem Gemüse	8,50 €
<b>Carpaccio vom Rindsfilet auf pikanter Marinade</b> mit Rucola und Parmesanspänen, dazu reichen wir Ihnen frisches Toastbrot	8,90 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen frisches Baguette!

### *U nserer V erwöhn-Arrangements*

*Wo S innlichkeit & kulinarische K reationen verschmelzen*

*Die "R omantik Pur" - Arrangements sind die ideale Gelegenheit, sich mal wieder Z eit füreinander zu nehmen. B licken S ie I hrem Partner mal wieder tief in die Augen und nutzen S ie die Z weisamkeit im K erzenschein. Dieser T ag gehört nur I hnen B eiden!*

*U nserer V erwöhn- Arrangements finden S ie unter*

*[www.carolaschloessen.de](http://www.carolaschloessen.de)*

## SUPPEN

<b>Consommé</b> von Apfel, Sellerie & Ente	3,90 €
<b>Kartoffel- Kresse- Rahmsüppchen</b> mit geräucherter Forelle auf Toast	4,10 €
<b>Schaumsuppe vom Winterspargel</b> mit weißem Trüffelöl	4,20 €

## SALATE

<b>Bunte Wintersalate</b> mit pikantem Hausdressing	klein	4,10 €
<b>Gebratener Feldsalat</b> mit Geflügelleber		8,20 €
<b>Wildkräutersalat</b> mit Himbeervinaigrette und gebratenen Rinderstreifen		8,50 €
<b>Gegrilltes aus Fluss, See und Meer</b> auf gezupften Salaten mit Aioli		13,90 €

Zu allen Suppen & Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette!

*Feste feiern ...*

*Feiern Sie Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag oder den Ihrer Liebsten in den Räumlichkeiten des Carolaschlösschens.*

*Wir realisieren Ihre größten Träume bis ins kleinste Detail.*

*Unser Gespür für das Besondere sorgt dafür,  
dass alles so wird, wie Sie es wünschen.*

# HAUPTGERICHTE

## Fleisch

<b>Perlhuhnbrust ,Supremé"</b>	12,90 €
an Preiselbeer- Rahmsauce mit Rosenkohlpüree und Pommes Williams	
<b>Schweinefilet im T revisomantel</b>	14,90 €
an Kräutersauce mit Karottenperlen und Kartoffelgratin	
<b>Klassisches ,Wiener Schnitzel" vom Kalbsrücken</b>	14,90 €
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenspalte und kleinem Salatbukett	
<b>Zweierlei Filet von Rind &amp; Schwein</b>	16,90 €
an Schwarzwurzel- Gemüseragout und gebratenen Knoblauch- Kräuter- Spaghetti	
<b>Zartes Kalbsrückensteak</b>	18,50 €
mit Morchelrahmsauce auf Gemüse- Kartoffelrösti	
<b>Zart rosa Rinderfilet</b>	19,90 €
an Portweinjus mit Chili- Gemüse- Julienne und Püreetupfer	

## Fisch

<b>Wildlachsfilet</b>	13,90 €
an einer leichten Meerrettichsauce auf Blattspinat und Rote Bete- Risotto	
<b>Gegarter Hecht im Safransud</b>	13,90 €
mit frischem Gemüse und Tagliatelle	
<b>Auf der Haut gebratener Zander</b>	14,10 €
mit gebratenen Zucchini Scheiben, Kräuter- Kartoffelpüree und Safran- Tomatensauce	

## UNSERE KLASSIKER

**Pasta Salmone** 8,90 €

mit norwegischen Lachswürfeln, Blattspinat und feinem Rahm

**Vegetarische Gemüsepuntaletti** 9,50 €

mit Zucchini, Paprika, frischen Kräutern und Parmesan

**Spaghetti Vegetaria** 9,80 €

mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Karotten und Schafskäsewürfeln

**Spaghetti di Manzo** 10,90 €

mit gebratenen Rindstreifen, Rucola und frischem Parmesan,  
garniert mit Cherrytomaten

**Schnitzel vom Schweinerücken** 10,90 €

mit knusprigen Pommes Frites, Zitronenspalte  
und kleinem Salatbukett

**Spaghetti Scampi** 11,50 €

mit gebratenen Riesengarnelen in leichtem Tomatenrahm  
und frischem Parmesan

**Hausgemachte Rindsroulade** 12,90 €

mit Rotkohl und Kartoffelklößen

**Mit Chorizo<sup>2, 5</sup> gebratene Hühnerbrust** 12,90 €

dazu gebratene Zucchini-scheiben und Tomaten- Spaghetti

## KLEINIGKEITEN

**Frische Fladenbrote** 5,90 €

wahlweise belegt mit

- ☞ Thunfisch, Paprika, roten Zwiebeln und Crème fraîche
- ☞ panierten Hähnchenbruststreifen, Tomate, Frenchdressing  
und Crème fraîche

**Sächsisches Würzfleisch** 5,90 €

mit Käse<sup>1</sup> gratiniert und Toastecken gereicht

**Bauernsülze<sup>2</sup>** 8,90 €

mit hausgemachter Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln

## DESSERTS

<b>Apfelstrudel</b>	4,90 €
mit einer Kugel cremigem Vanilleeis und Sahnetupfer	
<b>Wiener Quarkstrudel</b>	4,90 €
mit einer Kugel cremigem Vanilleeis und Sahnetupfer	
<b>Mille Feuille</b>	5,50 €
von Orangenblättern und Feigenmousse an Joghurtsauce	
<b>Topfen- Nougatknödel</b>	5,80 €
mit Pfirsichragout und Feigenjus	
<b>Gebackener Walnusseiskrapfen</b>	5,90 €
mit Williamssauce und Portweinkirschen	

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE BIS 10 JAHRE

<b>Der süße Brei</b>	3,50 €
Hausgemachter Milchreis mit Zimt und Zucker	
<b>Das doppelte Lottchen</b>	3,90 €
Zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zimt	
<b>Schneeweißchen und Rosenrot</b>	3,90 €
Makkaroni mit Tomatensauce und Grillwürstchen <sup>2</sup>	
<b>Popey`s Lieblingsessen</b>	4,20 €
Rahmspinat mit Röhrei und Kartoffeln	
<b>Arielle</b>	4,90 €
Fischstäbchen mit Buttermöhren und Kartoffelpüree	
<b>Käpt`n Balu und seine tollkühne Crew</b>	5,50 €
Hähnchenschnitzel paniert mit Pommes rot/weiß <sup>8</sup> und kleiner Rohkostsalat	