

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 ² dry, medium, cream	5 cl	3,60 €
Martini d'Oro, bianco, rosso, extra dry	5 cl	3,70 €
Ouzo 12	4 cl	3,70 €
Kir Royal (Prosecco mit Creme de Cassis)		3,90 €
Sanddorn Royal (Andalö-Sanddornliqueur mit Prosecco & Soda)	4 cl	4,90 €
Aperol Prosecco auf Eis	4 cl	4,90 €
Campari ¹ Orange oder Soda	4 cl	4,90 €
Pernod ¹ mit Eiswasser	4 cl	4,90 €
Pernod Absinthe ¹	4 cl	9,90 €

VORSPEISEN

Tatar von Avocado und Tomaten mit Riesengarnelen an Gemüse-Kräutervinaigrette	7,50 €
Confierter Seehecht mit Zucchini schuppen auf Kräuterrisotto und Paprikasauce	7,80 €
Saltimbocca vom Perlhuhn mit Ziegenkäse-Chorizo-Türmchen und Parmesanschaum	8,50 €
Carpaccio vom Rindsfilet mit Wachtelspiegelei auf pikanter Marinade mit Rucola und Parmesanspänen, dazu reichen wir Ihnen frisches Toastbrot	8,90 €

SUPPEN

Consommé vom Perlhuhn parfümiert mit Salbei mit Gemüsejulienne und Pistazienklößchen	4,10 €
Rahmsüppchen vom Ackersalat mit gerösteten Walnusskernen	4,20 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir Ihnen frisches Baguette!

Die Geschenkidee

*Beschenken Sie Ihren Partner, Ihre
Freunde
und Bekannten mit einem Gutschein
zu jedem Anlass.*

Wir beraten Sie gern!

SALATE

Kleiner winterlicher Blattsalat 4,50 €
mit Tomaten, Gurken und Möhren,
dazu reichen wir Ihnen Essig und Öl

Feldsalat mit Kartoffel-Walnussdressing , 6,90 €
geröstetem Speck und Croûtons

Salat „Carola“ 8,90 €
Rucola-Tomatensalat mit Balsamicodressing,
Hühnerbruststreifen, gerösteten Nüssen und frisch gehobeltem Parmesan

Gemischte Blattsalate der Saison 9,50 €
mit gebratener Kalbsleber, Apfelspalten, Zwiebeln und Speck

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette!

Unsere Verwöhn-Arrangements

*Wo Sinnlichkeit & kulinarische
Kreationen verschmelzen*

*Die "Romantik Pur" – Arrangements
sind die ideale Gelegenheit, sich mal
wieder Zeit füreinander zu nehmen.
Blicken Sie Ihrem Partner mal wieder
tief in die Augen und nutzen Sie die
Zweisamkeit im Kerzenschein. Dieser*

Tag gehört nur Ihnen Beiden!

Unsere Verwöhn-Arrangements finden

Sie unter

www.carolaschloessen.de

HAUPTGERICHTE

Fleisch

Schnitzel vom Schweinerücken mit knusprigen Pommes Frites, Zitronenspalte und kleinem Salatbukett	10,90 €
Hausgemachter Sauerbraten vom Rind mit Rotkohl und Kartoffelklößen	13,50 €
Zweierlei vom Französischen Perlhuhn an Preiselbeerschaum mit Rosenkohlpüree und Pommes Williams	13,90 €
Rosa gebratene Schweinemedallions an Pilzsauce mit Speckwirsing und Kartoffelgratin	14,90 €
Klassisches „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken an Champignonrahm mit gebratenem Rosenkohl und Kartoffelröstinchen	15,50 €
Rosa gebratene Kalbsleber mit Apfel, Zwiebel und Speck an hausgemachtem Kartoffelpüree	16,90 €

Zartes Kalbsrückensteak auf gedünstetem Navetten-Karotten-Gemüse mit Parmesanrisotto	18,90 €
Rinderfilet mit Portweinglace an Tomaten-Oliven-Gnocchi – leicht scharf	20,90 €

Feste feiern ...

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

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

*Unser Gespür für das Besondere sorgt
dafür,*

dass alles so wird, wie Sie es wünschen.

Fisch

Gebratene Riesengarnelen 11,90 €

auf leichten Knoblauchspaghetti, mit Rucola und Cherrytomaten,
garniert mit frisch gehobeltem Parmesan

Im Essiggewürzsud gegarter Seehecht 12,90 €

mit Sahnemeerrettich, Rotkohl und Petersilienkartoffeln

In Wacholderbutter gebratenes Lachsfilet 13,90 €

auf Champignon-Lauchgemüse und leichtem Knoblauchrisotto

Auf der Haut gebratener Zander 14,50 €

an Parmesanschaum mit Olivenpesto und Kartoffelpüree

Platte für 2 bis 4 Personen

Variation aus See, Fluss und Meer pro Person 15,90 €

Riesengarnelen, Seehechtfilet, auf der Haut
gebratenes Zanderfilet, Wildlachsfilet, mit
roten Gemüselinsen und Kartoffelpüree

VEGETARISCH

Leichte Knoblauch-Spaghetti 9,50 €

mit Rucola, Cherrytomaten und gerösteten Nüssen & Kernen
dazu reichen wir Ihnen frisch gehobelten Parmesan

Hausgemachtes Gemüse-Kartoffelrösti 10,50 €

an Rahmwirsing und Frischkäse-Parmesanschaum

KLEINIGKEITEN

FrISChe Fladenbrote 5,90 €

wahlweise belegt mit

- ☞ Thunfisch, Tomate, roten Zwiebeln und Crème fraîche
- ☞ Tomaten-Mozzarella, Basilikumpesto und Crème fraîche
- ☞ Hähnchenbruststreifen, Chorizo Salami, Tomate, Eisbergsalat, Frenchdressing und Crème fraîche

Sächsisches Würzfleisch 5,90 €

mit Käse gratiniert und Toastecken gereicht

Bauernsülze² 8,90 €

mit hausgemachter Remouladensauce
und deftigen Bratkartoffeln

DESSERTS

Hausgemachte Crème Brûlée 5,80 €

mit Nougateis

Süße Trilogie 5,90 €

mit Pfirsichparfait, Mousse au Chocolat und Timbal von Feigen

Wiener Quarkstrudel 5,90 €

mit einer Kugel cremigem Vanilleeis und Sahnetupfer

Apfelstrudel 5,90 €

mit einer Kugel cremigem Vanilleeis und Sahnetupfer

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Rum 6,50 €

in der Pfanne serviert, wahlweise mit

- ☞ Vanillesauce
- ☞ oder lauwarmem Kirschragout