

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 Zur" - Arrangements sind die ideale Gelegenheit, sich mal wieder Zeit füreinander zu nehmen. Slicken 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	10,90 €
mit knusprigen Pommes Frites, Zitronenspalte und kleinem Salatbukett	
Hausgemachter Sauerbraten vom Rind	13,50 €
mit Rotkohl und Kartoffelklößen	
Zweierlei vom Französischen Perlhuhn	13,90 €
an Preiselbeerschaum mit Rosenkohlpüree und Pommes Williams	
Rosa gebratene Schweinemedallions	14,90 €
an Pilzsauce mit Speckwirsing und Kartoffelgratin	
Klassisches „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken	15,50 €
an Champignonrahm mit gebratenem Rosenkohl und Kartoffelröstinchen	
Rosa gebratene Kalbsleber	16,90 €
mit Apfel, Zwiebel und Speck an hausgemachtem Kartoffelpüree	
Zartes Kalbsrückensteak	18,90 €
auf gedünstetem Navetten-Karotten-Gemüse mit Parmesanrisotto	
Rinderfilet mit Portweinglace	20,90 €
an Tomaten-Oliven-Gnocchi – leicht scharf	

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.*

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 Kirschrägout