

WELCOME!

Willkommen in der Schlossküche.

Wir freuen uns sehr, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen!
Unsere Mission ist es, Sie mit leckeren Speisen, Getränken, Lebensfreude
und Gastfreundschaft zu begeistern.

Unsere kulinarische Welt ist inspiriert von der Levante Küche
und unserem internationalen Mitarbeiterstamm.

Für unsere Speisen verwenden wir überwiegend
Produkte aus der Region und der Saison.

Wer als Fremder in unser Haus kommt, soll als Freund wieder gehen.

Ihre Grauwinkels & Crew

Aperitifs

Apfel-Secco, Dupres alkoholfrei 5 €

Wegeler Brut, Riesling Sekt, Wegeler, Rheingau, Deutschland, 6 €

Tresor Crémant de Loire Rosé brut 39 €

Champagner Lallier Rosé 0,75l 62 €

Sherry Fino o. Medium 5 €

Aperol Spritz 8 € ◦

Crodino Spritz alkoholfrei 8 €

Rossgoschen Gin Tonic 9 €

Belsazar Rose & Tonic 7 €

Tanqueray & Tonic 8 €

Gordon's Pink Gin & Tonic 8 € ◦

Tanqueray Sevilla & Tonic 8 €



Ginger Sound mit Henrys Tonic auf Eis 8,5 €

GRAUWINKELS ◦

SCHLOSSKÜCHE

SPEISEN

Unser kleine, aber feine, Auswahl an leckerem Soulfood aus der Levante Region.
Ausgesuchte Zutaten mit höchster Qualität von Produzenten aus Niedersachsen wie z.B. Gärtnerei Rothenfeld Isernhagen, Hof Seveloh Oppershausen, Hof Soltau Eiklingen, Hof Santelmann Nordburg, Hofkäserei Backensholz Husum, Demeter Bäckerei Backwerk Hannover, Frioli Eis Hannover & viele mehr.

Pickles

Brot-Variation 3 € / Marinierte Oliven 3.50 €
Sesam-Fladen gegrillt 2.5 € / Geröstete Nüsse 2 € / Kräuter-Quark-Dip 2,5 € /

Mezze - Mix 20.00 €

Ein Mix aus unseren Vorspeisen in kleinen Schälchen dazu
Eingelegtes, Kräutersalate, Dips und Fladenbrot

Frühlingskräuter - Hummus 12.00 € - Veggie -

Tahini, geröstete Kichererbsen, Granatapfel, Pimento, Pflücksalate

Wilde bunte Tomaten 18.00 € - Veggie -

mit Büffel-Mozzarella, Schalotten, Wiesenkräutern und Tomaten-Vinaigrette

Fattoush - Brotsalat 13.00 € - Veggie -

Brotsalat mit Gurke, Tomaten, Radieschen, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Minze,
Joghurt und Sumach

Pulpo Salat 19.00 €

mit weissen Bohnen, Paprika, Tomate, Gurke und Pflücksalaten

Gekühlte Gurken-Suppe 6,5 €

grüner Paprika, Petersilie, Tahin, Joghurt und Kürbiskernen

Aperitif zur Mezze

Tekirdag Raki Gold Series 45 % 8,5 €

Den Tekirdag Raki Gold kannman als Glanzstück der Destillierkunst bezeichnen.

Yeni Raki Ala 45 % 8,5 €

Der Name **ĀLĀ**, welchen man sinngemäß mit „überragend“ übersetzt, beschreibt den Geschmack dieses außergewöhnlichen Raki am besten.

Ginger Sound 8,5 €

mit Henrys Tonic auf Eis

Saison

Frische Pfifferlinge 19.50 €

in Thymian-Schalotten-Rahm, Spinat-Knödel und geschmolzen Kirschtomaten

Fish und Seafood

Alaska Königskrabbe gebacken 26.00 €

Limetten-Chili-Mayonnaise, geröstetes Baguette und Salat

Steinbutt im Ganzen gegrillt 26.00 €

Schalotten-Petersilienbutter, Cherry-Tomaten und neue Kartoffeln

Garnelen á la Plancha

3 Stück 14.00 € / 6 Stück 25 €

in Zitronen-Öl und Fenchel-Mango-Salat

Meat

Beef Short Rib im Ofen geschmort 30.00 €

Gurken-Radieschen-Salat und Chorizo-Kartoffel-Mus

Severlohs Zitronen - Hähnchen 24,50 €

mit Koriander-Bulgur, Tomate und Pinienkernen

Sides

Petersilien-Kartoffeln 4.00 € , Koriander-Bulgur 4 €, Chorizo-Kartoffel-Mus 4,5 €

Cheese

Backensholzer Rohmilchkäse 15.00 €

Beeren, Nüsse, Kräuter-Quark-Dip und Sonnenblumenbrot

Sweets

Heidelbeeren Eton Mess mit Mascarpone-Vanillecreme, Meringe und Crumble 8.50 €

Schokoladen-Hummus mit Himbeeren und Vanilleeis 8.50 €

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über Allergene Zutaten, die in unseren Speisen und Getränke enthalten sind. Ein schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden

a mit Farbstoff / b mit Konservierungsstoff / c mit Antioxidationsmittel / d mit Geschmacksverstärker / e geschwefelt / f geschwärzt / g mit Phosphat / h koffeinhaltig / j chininhaltig / k mit Süßungsmittel

WEIN VON HIER

Es gibt fantastischen Wein aus Deutschland zu erleben.
Wir haben hier eine kleine Auswahl unserer Lieblinge und Favoriten für Sie zusammengestellt.

Mosel

- 2015 Riesling „Für Feen und Elfen“, QbA, feinherb, Weingut Nick Köwerich 30 0,75 l
- 2009 Riesling „Für Träumer und Helden“, Spätlese, Weingut Nick Köwerich 34 0,75 l
- 2018 „Fräulein Mosel“ Leiwener Laurentiuslay, Riesling Kabinett, Weingut Nick Köwerich 34 0,75 l
- 2011 Riesling Zeltinger Sonnenuhr, Spätlese, Weingut J.J. Prüm 30 0,75 l
- 2015 Riesling* Scharzhofberger, Kabinett, Weingut Egon Müller 78 0,75 l

Baden

- 2011 Malterdinger Spätburgunder, QbA, trocken, Weingut B. Huber 34 0,75 l
- 2007 Blauer Spätburgunder -R-, Barrique Reserve, QbA, Weingut Seeger 74 0,75 l

Rheingau

- 2013 Geheimrat J, Riesling Spätlese, trocken, Weingüter Wegeler 44 0,75 l

Rheinhessen

- 2020 Grauburgunder, trocken Weingut Becker Landgraf 30 0,75l
- 2015 Sankt Laurent, trocken, Weingut Becker Landgraf **8 0,2 l** 30 0,75l

Nahe

- 2018 Weißburgunder „S“ QbA, trocken, Weingut Emrich Schönleber **9,9 0,2l** 33 0,75 l
- 2018 Frühlingsplätzchen Riesling „Großes Gewächs“, Weingut Emrich Schönleber 49 0,75 l

Franken

- 2018 Riesling pur mineral, trocken, Weingut Fürst, Franken **8,5 0,2 l** 30 0,75 l
- 2017 Spätburgunder „Tradition“, QbA, trocken, Weingut P. Fürst 39 0,75 l
- 2014 Spätburgunder Centgrafenberg, QbA, trocken, Weingut P. Fürst 48 0,75 l

WEIN AUS DER FERNE

Unsere sonnigen Begleiter aus dem Süden, abgestimmt auf unsere Speisenauswahl

Israel

2018 Yarden Galiläa, Sauvignon Blanc Golan Heights Winery **0,2l 9** / 34 0,75 l

Frankreich

2016 Puligny-Montrachet, Burgund, Etienne Sauzet 89 Fl. 0,75 l

2016 Chassagne-Montrachet, Burgund, Niellon 72 Fl. 0,75 l

2016 Corton-Charlemagne, Burgund, Chanson Père & Fils 129 0,75 l

2014 Vouvray Sec Tendre AOC, Loire, Château Gaudrelle 32 Fl. 0,75 l

2008 Château Rayne Vigneau*, 1^{er} Grand Cru Classé, Sauternes, Château Rayne 59 Fl. 0,75 l

Italien

2020 La Segreta IL BIANCO DOC, Sizilien **8 0,2l** 28 0,75 l

2016 Pecorino Ulisse Terre di Chieti, Abruzzen, Tenuta Ulisse 28 0,75 l

2016 Tank 26 Nero d'Avolo IGT Appassimento, Sizilien, Camivini SPA, **8,5 0,2 l** / 29 0,75 l

2017 Chianti Gineprone, DOCG, Italien **8,5 0,2 l** / 32 0,75 l

Spanien

2019 Mas La Roca, trocken, Penedes **7,50 0,2l** 27 0,75 l **Rosé**

2010 Septentrion Crianza, Navarra, Bodegas Orvalaiz 64 Fl. 1,5 l

2013 Tinto Pesquera Crianza, Ribera del Duero, Alejandro Fernandez 39 0,75 l

2013 Enate Cabernet – Merlot DO, Somontano, Bodegas Enate 33 0,75 l

Afrika

2019 Chenin Blanc, Estate Range, Fairview Wines, Coastal Region 35 0,75 l

Neuseeland

2018 Sauvignon Blanc, Wild Rock, Marlborough 34 0,75 l

Amerika

2016 Chardonnay, Three Thieves, Kalifornien 36 0,75 l

2017 Zinfandel, Geyser Peak Winery, Kalifornien 32 0,75 l

Türkei

2017 Viognier, Entrika, Dömez, Kirklareli, Eceabat **8 0,2 l** / 28 0,75 l

2010 Smyrna "Cabernet Sauvignon-Petit Verdot", Izmir, LA Bagcılık Sarapçılık 31 0,75 l