





# Speisekarte


## Vorher


Gebeizter und karamellisierter Lachs mit Wildkräutersalat und Schnittlauch-Crème fraîche, Kaviar	13,50 €
Französischer Ziegenkäse auf Birnencarpaccio mit Spinatsalat und Feigensenf 	13,00 €
Carpaccio vom US-Beef mit Cipriani Sauce an Rucola und Parmesan	14,50 €
Endiviensalat mit Apfelspalten an Speck und Croutons 	9,50 €
mit gebratener Flöns	15,50 €
Brot und Dip	3,50 €


## Suppen

Strauchtomatensuppe mit Mascarpone und Pesto 	klein	6,50 €
	groß	9,50 €
Pikantes Kürbissüppchen mit sterischem Öl 	klein	7,00 €
	groß	10,00 €
Fischsuppe Portofino an Knoblauch-Croustini	klein	9,90 €
	groß	15,00 €

## Mittendrin

Spaghetti aglio e olio 	klein	9,50 €
	groß	16,50 €
Tranche vom gebratenem Lachs mit Waldpilzrisotto und Zuckerschoten		22,50 €
Steak vom heimischen Kalb an Selleriepüree, Römische Nocken und Schmorzwiebeln		24,50 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren an Bratkartoffeln und kleinem Salat		23,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce und Bratkartoffeln		16,50 €

 - vegetarisch oder vegetarisch bestellbar

 - vegan oder vegan bestellbar

Wir kochen unsere Gerichte für Sie mit größter Sorgfalt aus frischen, erstklassigen Produkten und „a la Minute“.  
Daher kann es schon einmal zu kleinen Wartezeiten kommen, denn die Köche brauchen Zeit um für Sie alles perfekt zu machen. Bitte haben Sie daher etwas Geduld und Verständnis!

<sup>1</sup> enthält Nitrit Pökelsalz, <sup>2</sup> enthält künstliche Süßstoffe, <sup>3</sup> enthält Farbstoff, <sup>4</sup> enthält Phosphat

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.



SCHLOSS MIEL  
RESTAURANT GRAF BELDERBUSCH

# Aus dem 1000 Grad Montague Steakhouse Broiler

Wechselnde Auswahl an Spezial Cuts vom Holzbrett  
fragen Sie den Meatmaster nach der aktuellen Auswahl

## Dry-Aged Steaks & Special Cuts

US Porterhouse Dry-Aged ca. 800 g für 1 - 2 Personen **89,00 €**  
(Nur auf Vorbestellung)

Weitere Cuts verfügbar - Fragen Sie den Meatmaster

## Argentinische LA GOUMERA Steaks

Filetsteak 200 g **26,00 €** 400 g **50,00 €**

Rumpsteak 200 g **20,00 €** 400 g **38,00 €**

Unsere Steaks und Filets werden generell immer medium gebraten. Wenn Sie eine andere Garstufe wünschen, nehmen wir Ihren Wunsch bei Ihrer Bestellung gerne entgegen:

**Rare Medium Rare Medium Medium Well Well Done**

<b>Krusten &amp; Butter</b>	<b>je 3,50 €</b>	<b>Beilagen</b>	<b>je 4,50 €</b>
Kräuterkruste		Ofenkartoffel mit Sauerrahm	
Schmorzwiebeln		Tagesgemüse	
Kräuterbutter		Gebratene Champignons	
		Kleiner gemischter Salat	
<b>Saucen</b>	<b>je 4,00 €</b>	Mais Crème Brûlée	<b>je 5,00 €</b>
Grünpeffer – Whiskysauce <sup>3</sup>		Cremiger Spinat	
Sauce Bernaise		Süßkartoffel-Pommes Frites	
<b>Beilagen</b>	<b>je 4,00 €</b>	Trüffel-Pommes Frites	
Bratkartoffeln		Süßkartoffel-Trüffel-Pommes Frites	<b>je 6,00 €</b>
Pommes Frites		Smoky Mashed Potatoes	

## Nachher

Crème brûlée mit weißer Schokolade und Pistazieneis **8,50 €**

Tiramisu mit beschwipsten Pfläumchen und Walnusscrumble **8,00 €**

Trilogie Belderbusch in kleinen Weckgläschen **8,50 €**

Informationen zu Allergenen sind separat aufgeführt. Sprechen Sie uns einfach an.



SCHLOSS MIEL  
RESTAURANT GRAF BELDERBUSCH