

Verehrte Gäste!

Ihr Team vom Castanea Resort  
heißt Sie

*Herzlich  
Willkommen!*

Wir wünschen  
Genuss & Gaumenfreude  
mit unseren  
regionalen und europäischen Kreationen.

# Vorspeisen und Bowls

Carpaccio  
vom argentinischen Rinderfilet  
an einer Balsamico-Marinade  
mit gehobeltem Parmesankäse <sup>a, g, i, j, 1, 8</sup>

€ 13,00

Dreierlei vom Thunfisch  
Gegrilltes, Knuspriges und Rohes  
dazu verschiedene Saucen <sup>a, b, c, d, g, i, j</sup>

€ 14,50

Avocado-Mango- und  
Eismeergarnelen Bowl  
mit milder Chili und Koriandervinaigrette <sup>a, b, 2</sup>

€ 14,90

Caesar Salad  
Römischer Salat in Caesar Dressing  
mit Croûtons, Anchovis, Parmesan und  
gebratenen Putenstreifen <sup>a, d, g, i, j, 8</sup>

€ 14,50

Bruschetta *vegan*  
5 Scheiben geröstetes Weißbrot mit Tomaten,  
Knoblauch, Zwiebeln und Oliven <sup>a, t, 6</sup>

€ 10,50

# Feine Suppen

Tomatenkraftbrühe  
mit Gemüse und Basilikumklößchen <sup>a, g</sup>

€ 7,50

Tom Kah Gai  
Pikante Geflügel-Kokossuppe  
mit Chili und Geflügelbruststreifen <sup>f, g, 8</sup>

€ 8,00

Hummercremesuppe  
mit Büsumer Krabben  
verfeinert mit Dill und Cognac V.S.O.P. <sup>b, g, †, 8</sup>

€ 8,50

Karotten-Ingwer-Kokossuppe  
*vegan*  
mit gerösteten Kokosflocken <sup>h, i</sup>

€ 8,50

## Leichte Spezialitäten

Warmer Ziegenfrischkäse auf Chicorée-Birnensalat

mit Rosmarin-Honigsauce <sup>g, h, 8</sup>

€ 14,50

Gemüse aus dem Wok

mit Tofu, geröstetem Sesam und Basmatireis <sup>f, i, j, 1, 2, 3</sup>

€ 15,50

Gebratene Gnocchi mit sonnengetrockneten Tomaten

und frisch gehobeltem Peccorino <sup>3</sup>

€ 15,80

Penne mit Garnelen

mit Hummersoße, Zitronenthymian  
und gehobeltem Parmesan <sup>f, i, j, 1, 2, 3</sup>

€ 20,50

Tofu-Curry Bowl *vegan*

Cremiges Curry mit asiatischem Gemüse,  
gebackenem Tofu und Duftreis <sup>a, e, f, i</sup>

€ 17,50

## Regionale Spezialitäten

Gegrillter Heidschnuckenrücken (180 g)

mit Schmorzwiebeln, Bohnenbündchen im Speckmantel

und gebratenen Heidekartoffeln <sup>a, c, g, 8</sup>

€ 29,50

Hausgemachte Heidesülze

ohne jegliche Zusatzstoffe mit roten Zwiebeln,  
Remouladensoße und Bratkartoffeln <sup>c, j, f</sup>

€ 17,50

# Fleisch- und Fischgerichte

## Gebratene Kalbsleber

mit Apfelringen, Röstzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree <sup>a, g, i, 8</sup>

€ 21,50

## Krosse Bauernente aus dem Ofen

mit Kohlrabi-Schnittlauchgemüse, marinierten Zwetschgen und  
Kartoffelkrapfen <sup>a, c, i, j, 8</sup>

€ 24,00

## Wiener Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat <sup>a, c, d, f, i, j</sup>

€ 23,50

## In Gewürzbutter gebratener Lammrücken

auf feinem Ratatouillegemüse mit gerösteten Rosmarinkartoffeln <sup>g, 8</sup>

€ 27,90

## Gebratenes Zanderfilet

mit gelbem Zucchini-gemüse

mit Kartoffelpüree und Korbelschaum <sup>a, d, g, 8</sup>

€ 23,50

# Grillgerichte

Argentinisches Rumpsteak (200 g)  
€ 23,50

Gegrilltes Rinderfiletsteak (200 g)  
€ 28,90

Putensteak (200 g) an einer Orangen-Pfeffersoße<sup>i</sup>  
€ 19,50

Castanea Grillteller  
Steaks von Pute, Rind und Schwein  
mit gebratenen Würstchen und Speckstreifen<sup>c, f, i, j, 2, 3</sup>  
€ 22,90

6 geschälte Black Tiger Garnelen mit Cherrytomaten  
gebraten in Olivenöl, Knoblauch, Chili und frischen Kräutern  
in Weißwein abgelöscht, dazu Baguette<sup>a, b</sup>  
€ 22,50

Thunfischfilet vom Grill  
auf Tomaten-Olivenragout mit Kräuterkartoffelscheiben<sup>d, g, 1, 6</sup>  
€ 24,50

Fischgrillteller  
Thunfisch-, Lachs- und Doradenfilet mit gebratener Riesengarnele<sup>a, b, d</sup>  
€ 23,50

Zu den Steaks servieren wir Ihnen:

Kräuterbutter<sup>g, 8</sup>

Pfeffersauce<sup>a, b, d</sup>

Gemischter Salat mit Dressing Ihrer Wahl<sup>c, f, i, j, 8</sup>

Kartoffelkroketten<sup>a, g, 8</sup>

Ofenkartoffel mit Sour Creme<sup>c, f, i, j, t, 8</sup>

Potatoe-Wedges mit Sour Creme<sup>c, f, i, j, t, 8</sup>

Süßkartoffel-Pommes<sup>a, g, 8</sup>

# Dessert

## Crème Brûlée von der Vanille

mit Riccota-Pfirsich-Eis <sup>c, g, e, 8</sup>

€ 7,90

## Parfait von Himbeeren

auf Mangoconfit <sup>c, g, 8</sup>

€ 8,50

## Valrhona-Schokoladen-Mousse

mit Chili-Kirschsoße <sup>a, c, e, g, 8</sup>

€ 9,00

## Kokos Panna Cotta *vegan*

mit Cassis Sorbet <sup>f, h</sup>

€ 10,50

### Lebensmitteldeklaration/Inhaltsstoffe

<sup>a</sup> Gluten | <sup>b</sup> Krebstiere | <sup>c</sup> Eier | <sup>d</sup> Fisch | <sup>e</sup> Erdnüsse | <sup>f</sup> Soja | <sup>g</sup> Milch (einschließlich Laktose)  
<sup>h</sup> Schalenfrüchte | <sup>i</sup> Sellerie | <sup>j</sup> Senf | <sup>k</sup> Sesam | <sup>l</sup> Schwefeldioxid & Sulfite | <sup>m</sup> Lupine | <sup>n</sup> Weichtiere  
<sup>1</sup> Farbstoff | <sup>2</sup> Konservierungsstoffe | <sup>3</sup> Antioxidationsmittel | <sup>4</sup> Geschmacksverstärker  
<sup>5</sup> Geschwefelt | <sup>6</sup> Geschwärzt | <sup>7</sup> Phosphat | <sup>8</sup> Milcheiweiß | <sup>9</sup> Koffein | <sup>10</sup> Chininhaltig  
<sup>11</sup> Süßungsmittel | <sup>12</sup> Phenylalaninquelle | <sup>13</sup> Gewachst | <sup>14</sup> Turin | <sup>15</sup> Säuerungsmittel

## Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial	0,25l	€ 3,20
feinperlig oder still	0,75l	€ 7,00
Coca Cola <sup>1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9</sup> , Cola Zero <sup>1, 2, 3, 9, 11, 12</sup> ,	0,3l	€ 4,00
Fanta <sup>1, 2, 3</sup> , Sprite	0,4l	€ 5,30
Ohlenhof Fruchtsäfte & Nektare		
Soft: Apfel, Orange, Pink Grapefruit, Ananas; Nektar: Banane,	0,3l	€ 4,50
Maracuja, Cranberry, Johannisbeere, Rhabarber, Sauerkirsch	0,4l	€ 6,00
Auch als Saftschorle	0,3l € 4,00 / 0,4l	€ 5,30
Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup> , Tonic Water <sup>10</sup>	0,2l	€ 3,60
Ginger Ale <sup>1, 4, 5, 7, 8, 9</sup>		
Golfer's Drink	0,3l	€ 4,50
Bitter Lemon <sup>10</sup> & Grapefruitsaft	0,4l	€ 5,30

## Biere vom Fass

Castanea Pils pur <sup>a</sup> oder erfrischend als Alsterwasser <sup>a</sup>	0,3l € 3,50 / 0,5l	€ 5,80
Castanea Dunkel <sup>a</sup>	0,3l € 3,50 / 0,5l	€ 5,80
Maisel's Original Hefe-Weissbier <sup>a</sup>	0,5l	€ 6,10

## Flaschenbiere

Maisel's Weisse dunkel <sup>a</sup> , alkoholfrei <sup>a</sup>	0,5l	€ 6,10
Maisel & Friends alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33l	€ 4,90
Vitamalz <sup>a</sup>	0,33l	€ 3,90

## Heiße Getränke

Kaffee Creme <sup>9</sup>	€ 2,90
Espresso <sup>9</sup>	€ 2,90
Cappuccino <sup>9, 9</sup>	€ 4,10
Milchkaffee <sup>9, 9</sup>	€ 4,00
Latte Macchiato <sup>9, 9</sup>	€ 4,50
Espresso Macchiato <sup>9, 9</sup>	€ 4,50
Heiße Milch-Schokolade <sup>9</sup>	€ 4,50
Glas Tee	€ 2,90



# Weine

## Offene Weißweine

Riesling QbA † Weingut Allendorf, trocken, Rheingau	0,2l	€ 7,80
Grauburgunder QbA † Wachtenburg Winzer, trocken, Pfalz	0,2l	€ 8,10
Chardonnay I.G.T. † Ca'Lunghetta, trocken, Italien	0,2l	€ 7,50
Inzolia I.G.T. † Palmente, Terre Sicilianetrocken, Italien	0,2l	€ 7,50

## Offener Roséwein

Portugieser Weißherbst QbA † „Wachenheimer Mandelgarten“ Wachtenburg Winzer, fruchtig, trocken, Pfalz	0,2l	€ 7,80
---	------	--------

## Offene Rotweine

Merlot † Ca'Lunghetta, trocken, Italien	0,2l	€ 7,50
Dornfelder QbA † Wachtenburg Winzer, trocken, Pfalz	0,2l	€ 8,10
Spätburgunder QbA † Wachtenburg Winzer, trocken, Pfalz	0,2l	€ 8,10
Nero d'Avola I.G.T. † Palmente, Terre Siciliane, trocken, Italien	0,2l	€ 7,50
Marienthaler Spätburgunder † Weingut Kloster Marienthal, halbtrocken, Ahr	0,2l	€ 8,10