



# Schloss Diedersdorf

## „Spargel - das weiße Gold“

**Spargelcremesuppe**  
mit Spargelspitzen und Kresse  
**6,90 €**

**Spargelauflauf**  
**9,90 €**

**Frischer Beelitzer Stangenspargel**  
mit Petersilienkartoffeln  
und Buttersauce Ihrer Wahl  
**12,90 €**

**In Bierteig gebackener Stangenspargel an Orangen-Chili-Hollandaise**  
mit Rucolasalat und hausgemachtem Himbeerdressing, dazu Stangenbaguette  
**12,90 €**

**Gebratenes Lachsfilet**  
mit frischem Stangenspargel,  
Buttersauce Ihrer Wahl und Petersilienkartoffeln  
**18,90 €**

**Unser TOP Angebot:**

**Beelitzer Stangenspargel**  
mit Schnitzel,  
dazu Buttersauce Ihrer Wahl und  
Petersilienkartoffeln  
**19,50 €**



**In Parmaschinken gebratener Beelitzer Stangenspargel**  
mit Parmesan, Petersilienkartoffeln und  
Buttersauce Ihrer Wahl  
**16,90 €**

Bitte wählen Sie eine der folgenden Saucen:  
Sauce Hollandaise, Sc. Bearnaise oder zerlassene Butter mit Semmelbröseln

Saucen und Kartoffeln – Nachbestellung je 1,50 €

**„Spargel satt“**  
**Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken,**  
**dazu frischer Beelitzer Stangenspargel und**  
**Petersilienkartoffeln mit Buttersauce**  
**24,90 €**

**Dessert**  
Pannacotta mit frischen Erdbeeren  
**5,50 €**

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis  
**6,90 €**

**Weitere Spezialitäten - Wochen im Restaurant Pferdestall**  
Ab 14.05.2016 „Mai-Scholle“



# Schloss Diedersdorf

## Rotweine

### Deutschland

Dornfelder  
QbA, trocken  
Weingut Ernst Bretz /Bechtolsheim,  
Rheinhessen  
19,50 €

Pinot Noir  
„Schloss Diedersdorf“  
QbA, trocken  
Weingut Balthasar Ress /Hattenheim,  
Rhein  
23,50 €

### Österreich

Blauer Zweigelt  
Qualitätswein trocken  
Weingut Pöckl /Mönchhof, Burgenland  
24,00 €

### Italien

Negramaro IGT  
Az.Ag.Conti Zecca /Leveranno, Apulien  
18,50 €

Valpolicella Classico DOC  
Fratelli Speri /Pedemonte, Venetien  
22,00 €

Barbera d' Alba DOC "Vigna Sarmassa"  
Franco Molino /La Morra, Piemont  
26,00 €

Chianti Classico DOCG  
Castelli del Grevepesa /Mercatale,  
Toskana  
26,00 €

„Indio“  
Montepuliciano d'Abruzzo  
Vinicola Bove  
30,00 €

### Frankreich

Château Etang des Colombes – Tradition  
Corbieres A.C.  
Henri Gualco /Lezignan, Corbières  
19,50 €

Côtes du Rhone AC  
Domaine du Grand Tinel  
29,50 €

**Wir weisen darauf hin, dass unsere Weine Schwefel und Ei\* enthalten können.**

\* Die Schönung des Weines mit Eiweiß ist eine jahrhundertealte Tradition. Insbesondere bei der Erzeugung feiner Rotweine können Trübstoffe und Tannine durch den hohen Albumin-Gehalt im Eiweiß gebunden und separiert werden. Für ein 225-Liter-Barriquefass genügen dabei schon 4-5 Eiweiße.