

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen im Castanea Gastronomie Boulevard. Setzen Sie sich, entspannen Sie, und lassen Sie den Alltag einfach draußen vor der Tür. Sie befinden sich hier an einem Ort, der dafür gemacht ist,

das Leben zu genießen und den Genuss zu erleben.

Unser Team freut sich, sie in den nächsten Stunden zu verwöhnen, zu inspirieren und zu begeistern. Sind Sie bereit? Dann nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise durch die Region, durch Europa und die Welt.

Wir freuen uns, dass Sie da sind.

Castanea GIN-Menü

*Gin ist Würze. Gin ist Frucht. Gin ist ein Lebensgefühl.
Und er ist ein feuriger Begleiter der kreativen Küche.
Wir haben unserem Castanea Gin ein Menü gewidmet,
das Sie begeistern wird. Erleben Sie es am eigenen Gaumen.*

Grüne Zucchinicremesuppe
mit Garnele und Castanea Gin ^{b, g, i, 8}

Castanea Gin-Ente
an Rotwein-Wacholdersoße mit Spitzkohlgemüse
und Kartoffelkrapfen ^{a, t, c, i, j}

Castanea Gin-Waldmeistersorbet
mit Schokoladenganache ^{a, c, e, g, h, t, 1}

als 3-Gang-Menü
€ 43,50 pro Person

Frühjahrsmenü

Lachs-Carpaccio
mit Limonenvinaigrette,
frittierten Kapern und seinen Kaviar ^d

Spargelcremesüppchen
mit Petersilienschaum ^{g, 8}

Involtini vom Schweinefilet
mit Frühlingslauch,
Kirschtomaten und Gnocchi ^{a, c, g, 8, 1}

Marinierte Erdbeeren
mit Waldmeistersabayone ^c

als 3-Gang-Menü
€ 39,50 pro Person

als 4-Gang-Menü
€ 46,00 pro Person

Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet

an einer Balsamico-Marinade
mit gehobelmtem Parmesankäse a, g, i, j, 1, 8

€ 15,00

Dreierlei vom Thunfisch Gegrilltes, Knuspriges und Rohes

dazu verschiedene Saucen a, b, c, d, g, i, j

€ 16,50

Avocado-Mango- und Eismeergarnelen Salat

mit milder Chili und Koriandervinaigrette a, b, 2

€ 15,50

Caesar Salad

Römischer Salat in Caesar Dressing
mit Croûtons, Anchovis, Parmesan und
gebratenen Putenstreifen a, d, g, i, j, 8

€ 14,50

Bruschetta *vegan*

5 Scheiben geröstetes Weißbrot mit Tomaten,
Knoblauch, Zwiebeln und Oliven a, t, 6

€ 10,50

Feine Suppen

Tomatenkraftbrühe

mit Gemüse und Basilikumklößchen ^{a, g}

€ 8,50

Tom Kah Gai

Pikante Geflügel-Kokossuppe
mit Chili und Geflügelbruststreifen ^{f, g, 8}

€ 9,00

Hummercremesuppe mit Büsumer Krabben

verfeinert mit Dill und Cognac V.S.O.P. ^{b, g, t, 8}

€ 9,50

Karotten-Ingwer-Kokossuppe

vegan

mit gerösteten Kokosflocken ^{h, i}

€ 9,00

Leichte Spezialitäten

Warmer Ziegenfrischkäse auf Chicorée-Birnensalat

mit Rosmarin-Honigsauce ^{g, h, 8}

€ 16,50

Gemüse aus dem Wok

mit Tofu, geröstetem Sesam und Basmatireis ^{e, f, i, j, 1, 2, 3}

€ 16,50

Gebratene Gnocchi mit sonnengetrockneten Tomaten

und frisch gehobeltem Peccorino ³

€ 17,80

Penne mit Garnelen

mit Hummersoße, Zitronenthymian
und gehobeltem Parmesan ^{f, i, j, 1, 2, 3}

€ 23,50

Tofu-Curry Bowl *vegan*

Cremiges Curry mit asiatischem Gemüse,
gebackenem Tofu und Duftreis ^{a, e, f, i}

€ 19,50

Regionale Spezialitäten

Gegrillter Heidschnuckenrücken (180 g)

mit Schmorzwiebeln, Bohnenbündchen im Speckmantel
und gebratenen Heidekartoffeln ^{a, c, g, 8}

€ 32,00

Hausgemachte Heidesülze

ohne jegliche Zusatzstoffe mit roten Zwiebeln,
Remouladensoße und Bratkartoffeln ^{c, j, f}

€ 18,50

Fleisch- und Fischgerichte

Gebratene Kalbsleber

mit Apfelringen, Röstzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree ^{a, g, i, 8}

€ 22,50

Krosse Bauernente aus dem Ofen

mit Kohlrabi-Schnittlauchgemüse, marinierten Zwetschgen und
Kartoffelkrapfen ^{a, c, i, j, 8}

€ 26,00

Wiener Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und kleinem gemischten Salat ^{a, c, d, f, i, j}

€ 24,50

In Gewürzbutter gebratener Lammrücken

auf feinem Ratatouillegemüse mit gerösteten Rosmarinkartoffeln ^{g, 8}

€ 30,00

Gebratenes Zanderfilet mit gelbem Zucchini-gemüse

mit Kartoffelpüree und Korbelschaum ^{a, d, g, 8}

€ 25,50

Grillgerichte

Argentinisches Rumpsteak (200 g)

€ 26,50

Gegrilltes Rinderfiletsteak (200 g)

€ 31,90

Putensteak (200 g) an einer Orangen-Pfeffersoße ⁱ

€ 21,50

Castanea Grillteller

Steaks von Pute, Rind und Schwein
mit gebratenen Würstchen und Speckstreifen ^{c, f, i, j, 2, 3}

€ 24,50

6 geschälte Black Tiger Garnelen mit Cherrytomaten

gebraten in Olivenöl, Knoblauch, Chili und frischen Kräutern
in Weißwein abgelöscht, dazu Baguette ^{a, b}

€ 26,50

Thunfischfilet vom Grill

auf Tomaten-Olivenragout mit Kräuterkartoffelscheiben ^{d, g, 1, 6}

€ 27,50

Fischgrillteller

Thunfisch-, Lachs- und Doradenfilet mit gebratener Riesengarnele ^{a, b, d}

€ 25,50

Zu den Steaks servieren wir Ihnen:

Kräuterbutter ^{g, 8}

Pfeffersauce ^{a, b, d}

Gemischter Salat mit Dressing Ihrer Wahl ^{c, f, i, j, 8}

Kartoffelkroketten ^{a, g, 8}

Ofenkartoffel mit Sour Creme ^{c, f, i, j, t, 8}

Potatoe-Wedges mit Sour Creme ^{c, f, i, j, t, 8}

Süßkartoffel-Pommes ^{a, g, 8}

Dessert

Crème Brûlée von der Vanille

mit Riccota-Pfirsich-Eis ^{c, g, e, 8}

€ 8,50

Parfait von Himbeeren

auf Mangoconfit ^{c, g, 8}

€ 8,50

Valrhona-Schokoladen-Mousse

mit Chili-Kirschsoße ^{a, c, e, g, 8}

€ 9,00

Kokos Panna Cotta *vegan*

mit Cassis Sorbet ^{f, h}

€ 10,50

Lebensmitteldeklaration/Inhaltsstoffe

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

Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial	0,25l	€ 3,20
feinperlig oder still	0,75l	€ 7,00
Coca Cola ^{1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9} , Cola Zero ^{1, 2, 3, 9, 11, 12} ,	0,3l	€ 4,20
Fanta ^{1, 2, 3} , Sprite	0,4l	€ 5,50
Ohlenhof Fruchtsäfte & Nektare		
Soft: Apfel, Orange, Pink Grapefruit, Ananas; Nektar: Banane,	0,3l	€ 4,60
Maracuja, Cranberry, Johannisbeere, Rhabarber, Sauerkirsch	0,4l	€ 6,00
Auch als Softschorle	0,3l € 4,20 / 0,4l	€ 5,50
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰	0,2l	€ 3,80
Ginger Ale ^{1, 4, 5, 7, 8, 9}		
Golfer's Drink	0,3l	€ 4,60
Bitter Lemon ¹⁰ & Grapefruitsaft	0,4l	€ 6,00

Biere vom Fass

Castanea Pils pur ^a	0,3l € 3,50 / 0,5l	€ 5,80
oder erfrischend als Alsterwasser ^a		
Castanea Dunkel ^a	0,3l € 3,50 / 0,5l	€ 5,80
Sie bekommen CASTANEA Pils als aromatisches Pils – frisch, ausgewogen, mild hopfig. Genauso genussvoll ist die dunkle Variante mit malzigen Tönen und würzigem Geschmack. Das Bier wird mit Leidenschaft und Liebe zum Detail in einer in einer kleinen Brauerei am Rande der Lüneburger Heide gebraut.		
Maisel's Original Hefe-Weissbier ^a	0,5l	€ 6,10

Flaschenbiere

Maisel's Weisse dunkel ^a , alkoholfrei ^a	0,5l	€ 6,10
Carlsberg 0,0%, alkoholfrei ^a	0,33l	€ 4,90
Vitamalz ^a	0,33l	€ 3,90

Heiße Getränke

Kaffee Creme ⁹	€ 3,20
Espresso ⁹	€ 3,20
Doppelter Espresso ⁹	€ 6,40
Cappuccino ^{9, 9}	€ 4,50
Milchkaffee ^{9, 9}	€ 4,80
Latte Macchiato ^{9, 9}	€ 4,80
Heiße Milch-Schokolade ⁹	€ 4,80
Glas Tee	€ 3,20

Weine

Offene Weißweine

Cuvée Weiss [†] , trocken Weingut St. Meyer, Pfalz		0,2l € 7,90
Grauer Burgunder [†] Gutswein, trocken Weingut St. Meyer, Pfalz		0,2l € 9,90
Riesling Buntsandstein [†] Gutswein, trocken Weingut St. Meyer, Pfalz		0,2l € 9,90
Chardonnay & Weißer Burgunder [†] Gutswein, trocken Weingut St. Meyer, Pfalz		0,2l € 10,20
Gavi di Gavi [†] DOCG, trocken Vite Colte, Italien Piemont		0,2l € 11,90

Offener Roséwein

Rosé Löss Cuvée [†] , trocken Weingut St. Meyer, Pfalz		0,2l € 9,90
--	---	-------------

Offene Rotweine

Cuvée Rot [†] , trocken Weingut St. Meyer, Pfalz		0,2l € 7,90
Primitivo Salento "Donna Marzia" [†] IGT, trocken Conti Zecca, Italien Apulien		0,2l € 9,90
Spätburgunder [†] QbA, halbtrocken Weingut Dohlmühle, Rheinhessen		0,2l € 8,20
Edulis Crianza [†] DOC, trocken Bodegas Altanza, Spanien Rioja Alta		0,2l € 10,90