



Schloss Spangenberg  
Hotel – Landgastwirtschaft – Veranstaltungen

---

## Menüvorschläge

### Menü Hauch vom Land

Hausgemachter Speckkuchen  
an bunten Blattsalaten

Gebratene Maishähnchenbrust  
mit Frühlingsgemüse  
und Herzoginkartoffeln

Apfelweincreme

35,- Euro

### Menü Frühlingsduft

Gebratene Garnelen an  
Mango-Avocado-Salat  
verfeinert mit Chili

Basilikum-Sorbet

Kalbstaufelspitz mit Frankfurter grüner Soße dazu  
Salzkartoffeln

Parfait von Rosenblüten

42,50 Euro

### Menü Mediterran

Toskanisches Gemüse  
mit Aromaten in Olivenöl mariniert  
auf Ruccola-Salat

Gazpacho

Mit einem Thymianstrauß gebratenes Zanderfilet  
auf leichter Kräutersahne  
marinierter Babyblattspinat und Duftreis

Crème Caramell  
mit marinierten Beeren

43,50 Euro



Schloss Spangenberg  
Hotel – Landgastwirtschaft – Veranstaltungen

---

## Menüvorschläge

### Menü Fischlust

Klare Tomatensuppe  
mit kleinen Wantansäckchen

In Zitronenbutter gebratenes Ikarimi Lachssteak und Kaisergranat,  
glasierte Babymöhren und Schmelz-Kartoffeln

Mousse vom Apfelwein  
und weißer Schokolade

43,50 Euro

### Menü Fisch und Fleisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
mit frischer Pinien-Kräutercreme  
an einem Strauß von Blattsalaten  
und feiner Tomaten-Vinaigrette

Rosmarin-Limetten- Sorbet

Auf Kräutern gebackenes Roastbeef  
mit Madeira Soße und glasiertem Möhrengemüse  
dazu lila Trüffelkartoffeln

Rhababerkompott  
mit Bourbon-Vanille-Eis

49,50 Euro

### Menü- Sommerluft

Frisches Thunfisch-Tatar mit Koriander  
auf Frühlings- Salat  
und Kräutervinaigrette

Bärlauch-Creme-Suppe

Rosa gebratenes Rinderfilet  
mit frischem grünen und weißen Spargel  
dazu Salzkartoffeln, Butter und Hollandaise

Erdbeer -Tiramisu  
mit süßer Frankfurter Grüner Soße

52,90Euro



Schloss Spangenberg  
Hotel – Landgastwirtschaft – Veranstaltungen

---

## Menüvorschläge

### Menü Gutes vom Land

Ackersalat an leichtem Kartoffel-Dressing  
mit knusprigen Speckchips und Orangenfilets

Karotten-Ingwer-Creme-Suppe

Tranchen vom Duroc-Schweinefilet  
auf frischen Pfifferlingen in Rahm,  
und gebackene rotschalige Kartoffeln

Karamellierte Birnen-Apfel- Tarte

44,90 Euro

### Menü Hessische Spezialitäten

Hausgemachter Speckkuchen  
an bunten Blattsalaten

Kalbstafelspitz mit Frankfurter grüner Soße dazu  
Salzkartoffeln

Lauwarmer Apfelkuchen  
dazu Vanilleeisscreme mit Schlag

38,90Euro

### Menü Unentschieden

Schaumsuppe  
Ruccola & Spinat

Maispoularde & rosa Rinderfilet  
Pfeffer, Frischkäse, Whisky  
Maccaire-Kartoffel, Gemüsetrio

Himbeeren & Brand  
Vanilleeisscreme & Sahne

41,90Euro