



Verehrter Gast,

Sie sind auf Schloss Berlepsch, der nördlichen Grenzfeste des Hessischen Kurfürstentums, dem Stammsitz des alten Rittergeschlechts von Berlepsch, einem Ort, an dem Schlachten gefochten, Bündnisse geschlossen und 650 Jahre Geschichte geschrieben wurde.

Nunmehr 19 Generationen der Berlepsch lösen sich ab, in ihrer Aufgabe diesen Ort auf den Anhöhen des Werratals zu erhalten und zu gestalten.

Mit seinen Ursprüngen aus dem 14. Jahrhundert, Erweiterungen aus dem 16. Jahrhundert bis hin zur Historisierung durch den bedeutenden Architekten Gustav Schönermark ist Schloss Berlepsch geprägt von Besonderheiten, die es zu einem hochrangigen Kultur-, Geschichts- und Kunstdenkmal machen.

Nehmen Sie an einer Schlossführung teil, besichtigen Sie das die oberen Etagen sowie die Schlosskapelle und lassen Sie sich in das mittelalterliche Leben entführen.

Mit dem mittelalterlichen Erlebnis im Restaurant der Berlepscher Tafelrunde, einer einzigartigen Veranstaltungsvielfalt von Volksfesten bis hin zu Galaabenden, unvergesslicher Angebote für romantische Momente zu zweit und traumhaften Möglichkeiten für Ihre Festlichkeiten, Anlässe oder Gruppenausflügen ist Schloss Berlepsch ein immer wieder außergewöhnliches Erlebnis.

Mit Ihrem Besuch helfen Sie, das Schloss zu erhalten und der Öffentlichkeit langfristig zugänglich zu machen.

Wir danken Ihnen dafür und freuen uns über jede Weiterempfehlung.

Mit besten Grüßen Ihr

Fabian von Berlepsch

Saisonale Karte

17.30 – 21 Uhr, Sa & So auch mittags bis 14.30 Uhr

Gulden und Silberlinge

Als Vorspeise werden Euch gereicht

*Salat aus dem Garten der Magd als Beilage zu Eurer
Speis mit Tunke nach Eurer Wahl*

Kleiner Schloss Salat mit Balsamico-Dressing 6,50
oder Honig-Senf-Dressing
oder Sittich-Dressing
Allergene: Honig-Senf-Dressing: Senf, Sellerie / Sittich-Dressing: Senf, Milch, Fisch

*Grafensalat mit Käse von glücklichen Schafen
und Honig-Senf-Tunke*

Gräflicher gemischter Salat 9,50
mit Schafskäse und Honig-Senf-Dressing sowie Berlepscher Brot *klein: 8,50*
Allergene: Senf, Sellerie, Mehl, Nüsse, Milch

*Hauchdünn geschnittene, gar seltsam gemaserte Rübe, dazu werden Euch das Feinste von der
im Rauch gegarten Bachforelle gereicht. Das Gold des roten Lachsfisches aus den östlichen
Gefilden und eine scharfe Sahne vom Kren vollenden diese gräfliche Speis.*

Carpaccio von bunter Ringelbete 12,90
Geräucherte Bachforellenfilet, Lachskaviar und Sahnemeerrettich
Allergene: Fisch, Milch

*Knackiger Salat aus dem Garten der Magd, mit süßen Schnitten bunten Obst aus fernen
Landen. Dazu reicht Euch die Küchenmagd eine herrlich süß-scharfe Tunke. Vollenden könnt
Ihr wahlweise diese Gaumenschmeicheley mit Streifen vom Fleische des Putenvogels*

Großer knackiger Salat mit Mango- und Papayastreifen und Orangen-Curry-Dressing 8,90
mit Putenstreifen 11,50
Allergene: Milch, Senf

und um Euren Banst zu erwärmen

Ein Süppchen aus der gräflichen Küchenmeisterei

Bärlauchcremesuppe mit Croutons 8,50
mit Garnele 12,50
Allergene: Milch, Mehl / optional mit Schalentier

Als Hauptspeisen könnt Ihr wählen

in Gulden und Silberlinge



*Ein gar leckeres, gebratenes Stück vom Dorschfisch,
umhüllt mit einer Kruste aus Blaubeeren, Trauben und Senf. Dazu werden Euch ein
schlonziger Reisbrei, Apfel und Flusskrebsschwänze gereicht. Abgerundet wird diese herrliche
Leibspeise mit gebratenen Eisselund einer Tunte vom weißen Wein.*

Gebratenes Kabeljaufilet mit Blaubeer-Trauben-Senf-Kruste

Dill-Risotto, Grüner Apfel, Flusskrebsschwänze,
gebratene Brennnessel und Weißweinsöße

Allergene: Milch, Mehl, Fisch, Schalentiere

23,50



*Ein herzhaftes Törtchen aus Teigbändern und Lauchgemüse.
Dazu leckere kleine Karotten, Spinat und kleingewürfelte Paprika.
Ein Stampf aus der Möhre runden dieses feine Gericht ab.*

Nudel-Lauch-Törtchen

Paprikacoulis, Spinat, Babykarotten, Möhrenpüree

Allergene: Ei, Mehl, Milch

17,80



*Die gebratene Brust vom großen Vogelwech mit gedörrten Tomaten.
Die Brust wird gefüllt mit Spinat und frischem Ras, Teigbänder, Fenchel, Pinien und
gewürfeltes Tomatengemüse runden diese Speis für Euch ab.*

Gebratene Maispoularde mit getrockneten Tomaten

gefüllt mit Spinat-Ricotta, Bandnudeln, Fenchel, Pinienkerne, Tomatensalsa

Allergene: Milch, Ei, Mehl

19,90



*Das zarteste Stück vom Schweinefleisch mit Kräutern fest ummantelt.
Dazu werden Euch ein violetter Erdapfelstampf, bunte kleine Karotten
und eine fremdländische Art der Butter gereicht.*

Schweinefilet im Kräuterbiskuit

Violettes Kartoffel-Püree, bunte Baby-Karotten
und Tomaten-Limetten-Butter

Allergene: Mehl, Ei, Milch

21,50



„Gräfin-Mareta-Mahl“

*Zwischen einem Brodt aus Getreide, Oliven und getrockneten Tomaten,
steckt eine Klops von der Frucht der Reismelde, Ziegenkas und süße Feigentunte,
geschmorte Paprika, bunter Salat und Winterzwiebel.*

*Im heißen Fett gesottene Erdapfelstäbchen und klein gehacktes Tomatengemüse
werden Euch zu dieser Speys gereicht.*

„Gräfin-Mareta-Burger“

Quinoa-Bulette, Ziegenkäse und Feigensauce,
geschmorte Paprika, Baby Leaf und Frühlingslauch
Brot mit Oliven und getrockneten Tomaten

Pommes mit Maispanade und Tomatensalsa

Allergene: Mehl, Senf

21,90



*Gebratenes Zwischenrippenstück vom Rinderviech mit Blaubeertunte.
Dazu werden Euch Tomaten, Lauchgemüse und grüner Aspergillus
mit einem leichten Auflauf von der Plente gereicht.*

Kanadisches Rinder Entrecote

Blaubeersöße, Tomaten, Lauch und grüner Spargel

Polentasoufflé

Allergene: Mehl, Milch und Ei

26,90

Berlepscher Klassiker

durchgehend

in Gulden und Silberlinge

Dinkelfladen

vom Küchenmeister gar kunstvoll gefaltet

Taschen vom Dinkelpfannkuchen

gefüllt mit Käse und Schinken

14,90

oder

Gemüse und Kräutern

12,90

Allergene: Eier, Milch, Mehl, Sellerie

Gerne reichen wir dazu gar köstlichen Kräuterquark

1,50

Allergene: Milch

BettelleitsNudla mit Schwammerl-Tunke Mehlwürmer aus dem Königreich Schwaben

Spätzle mit Champignonrahmsauce

12,50

Allergene: Eier, Milch, Mehl

Gespießt und geteertes Federviech, in Ei getunkt und grauem Brodt gewälzt, mit Mehlwürmern, Gemüse und Schwammerl-Tunke

Hähnchenbruststückchen in hausgemachter Panade

16,40

mit Spätzle, Gemüse und Champignonrahmsauce

klein: 14,40

Allergene: Eier, Milch, Mehl

Großer Fleischlappen vom Schweineviech in Ei getunkt und im grauem Brodt gewälzt, mit Mehlwürmern, Gemüse und Schwammerl-Tunke

Schnitzel in Graubrotpanade mit Spätzle,

16,90

Gemüse und Champignonrahmsauce

klein: 13,90

Allergene: Eier, Milch, Mehl

Wilderertopf des Berlepscher Forstes mit Schwammerln aus dem Walde, Kreuzblütengewächs, Ahrenspitz und Moosbeeren

Wildgulasch vom Reh und Wildschwein mit

20,50

Waldpilzen, Broccoli-Röschen, Spätzle und Preiselbeeren

klein: 17,50

Allergene: Senf, Sellerie, Mehl, Ei, Nüsse

Weiter geht's mit den Berlepscher Klassikern:

durchgehend

*Eine halbe delikate gebratene Hofente
mit Tunke von der Apfelsine,
rotes Krautzeug und Schupfnudeln aus der Backstube*

Eine halbe knusprige Cherry-Valley-Ente 22,50
mit Orangensauce, Rotkohl und gebackenen Schupfnudeln
Allergene: Eier, Milch, Sellerie, Mehl, Süßungsmittel

Vegetarisch und Vegan

in Gulden und Silberlinge

*Sarazenisches Korn
und Allerley geröstetem Gemüse aus der eisernen Pfanne*

Buchweizen mit geröstetem Gemüse 15,40
Allergene: Sellerie (vegan und bis auf Spuren glutenfrei)

Gerne reichen wir dazu gar köstlichen Kräuterquark 1,50
Allergene: Milch

Zum Nachessen könnt Ihr Euch aussuchen ...

in Gulden und Silberlinge

Berlepscher Grütze von Waldbeeren hausgemacht,
dazu Eis von der Vanilla und geschlagenem Rahm 8,50
Allergene: Milch

Apfelstrudel nach Wiener Art, dazu Eis und Sauce von der Vanilla 7,50
Allergene: Milch, Ei, Mehl

Gebrannte Creme von der Vanilla mit Frucht der Johannisbeere aus dem Eishaus 8,50
Allergene: Milch, Ei

Hausgemachtes Parfait vom Krokant mit Früchten, Fruchtunke und geschlagenem Rahm 9,50
Allergene: Milch, Ei, Nuss

Berlepscher Arme Ritter nach Art des Hauses, dazu Eis und Sauce von der Vanilla 7,50
Allergene: Milch, Ei, Nuss, Mehl

Eisvariationen

*große Kugel: 1,80
Schlagsahne: 0,80*

*Schokolade
Vanille*

*Sahne-Kirsch
Erdbeere*

*Nuss
Waldfrucht*

Allergene: Ei, Milch, Mehl, Nüsse

Gebäck nach Tagesangebot

Frische Waffel	3,80
<u>dazu Toppings</u>	
- Puderzucker	inkl.
- geschlagene Sahne	0,80
- Nutella	1,20
- dunkle belgische Schokolade	1,60
- Kugel Eis	1,80
- heiße Kirschen	2,10

(bitte Disponibilität erfragen)
Allergene: Ei, Milch, Mehl

Berlepscher Arme Ritter	4,80
<u>dazu Toppings</u>	
- Puderzucker	inkl.
- Vanillesauce	2,10
- weitere Toppings siehe Waffel	

(bitte Disponibilität erfragen)
Allergene: Ei, Milch, Mehl, Nüsse

von April bis Oktober:

Stück Kuchen	4,50
Geschlagene Sahne	0,80

Raffee & Tee

Tasse Kaffee	2,80
Kännchen Kaffee	4,90
Espresso	3,00
Espresso doppelt	4,90
Schokochino	3,00
Kännchen Tee	4,90

Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	4,00
wahlweise mit Vanille- oder Caramelsirup	0,50
Milchkaffee	3,80
Heiße Schokolade	3,50

Darjeeling Royal, Second Flush
Assam Special Broken
Earl Grey Premium Blatt
Kräutergarten

Bio Rooibos Pur
Grüne Harmonie
Vita Orange

Kamille
Pfefferminz
Sommerbeere

Alkoholfreie Getränke

in Gulden und Silberlinge

Berlepscher Quellwasser* Classic oder Naturell	0,25 l	2,40
	0,50 l	4,70
	1,00 l	7,90

* Gerne reicht der Service das entsprechende Informationsblatt.

Apfel-, Johannisbeer-, Ananas-, Orangen-, Cranberry oder Rhabarbersaftschorle	0,20 l	2,80
	0,30 l	3,50
gerne auch als Saft gereicht	0,50 l	5,50

Coca Cola^{1,2,4,5,7}, Coca Cola light^{1,2,4,5,7}, Fanta^{1,2,3}, Sprite^{1,2}	0,20 l	2,80
	0,30 l	3,50
	0,50 l	5,50

Schweppes Tonic Water⁸, Bitter Lemon⁸, Ginger Ale¹	0,20 l	2,80
	0,30 l	3,50

Aperitif

Pineau de Charentes Blanc 17%	4 cl	5,90
--------------------------------------	------	------

Château de Montifaud

frischer Traubensaft und alter Cognac zu einem wunderbar fruchtigen, intensiven Getränk vermählt

Aperol Spritz¹ 25%	0,20 l	6,70
Campari Soda / Orange¹ 25%	0,20 l (4 cl)	5,90
Martini bianco, rosso¹ 15%	5 cl	4,90
Sherry José Miguel, Medium, Cream⁶ 15%	5cl	4,90

Bier

in Gulden und Silberlinge

Berlepscher Kellerbier, Flasche	0,30 l	3,60	
<i>Naturtrüb und nach mittelalterlicher Tradition gebraut durch die Bayreuther Bierbrauerei</i>	0,50 l	4,90	
Kutschergold, Flasche	0,30 l	3,60	
<i>Das Berlepscher Kellerbier verfeinert mit Apfel</i>	0,50 l	4,90	
Jacobinus Schwarzes, Flasche	0,50 l	4,50	
<i>Aus der Klosterbrauerei Eschwege</i>			
Radeberger Pils, Flasche	0,30 l	3,20	
	0,50 l	4,50	
<i>als Alster^{1,2}, mit Zitronenlimonade</i>	0,30 l	3,20	
	0,50 l	4,50	
Schöffelhofer Weizen	<i>hell, Flasche</i>	0,50 l	4,50
	<i>alkoholfrei, Flasche</i>	0,50 l	4,50
Pils alkoholfrei, Flasche	0,33 l	3,00	
<i>Eschweger Klosterbräu</i>			

Edelbrände

Apfelbrand 40%	2 cl	4,90	
<i>Von der Goldrenette Freiherr von Berlepsch</i>			
Sibona Grappa di Chardonnay 40%	2cl	5,90	
Grappa di Prosecco 40%	2cl	6,90	
René de Miscault Poire William, Elsass 40%	2 cl	4,50	
Ziegler Williams Brand 43%	2 cl	9,50	

Kräuterlikör

Ramazotti 30%	4 cl	5,50	
Jägermeister 35%	2 cl	2,90	

Aquavit

Malteser Aquavit 40%	2 cl	3,50	
Aalborg Jubiläums Aquavit 40%	2 cl	3,50	

Spirituosen

Baileys Irish Cream ^{1,7} 17%	4 cl	5,50
Cointreau 40%	2 cl	3,50
Sambuca Molinari 40%	2 cl	3,50
Sierra Tequila Silver ^{38%}	2 cl	3,50
Bombay Sapphire London Dry Gin 40%	4 cl	7,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey ¹ 40%	4 cl	6,90
Johnnie Walker Red Label Scotch ¹ 40%	4 cl	6,90
Chivas Regal Scotch 12 Years ¹ 40%	4 cl	6,90
Smirnoff Red Label Vodka 40%	2 cl	3,50
Vodka Finlandia 40 %	2 cl	3,50
Havana Club Rum 3 Jahre ¹ 40%	2 cl	3,50
Hennessy Fine de Cognac ¹ 40%	2 cl	6,50

Longdrinks

in Gulden und Silberlinge

mit jeweils 4 cl Spirituose	0,3l	7,50
Gin Tonic (Bombay Sapphire) ⁸		
Whiskey Cola (Jack Daniel's oder Johnnie Walker) ^{1,2,4,5,7}		
Rum Cola (Havana Club) ^{1,2,4,5,7}		
Wodka Bitter Lemon/Orangensaft (Smirnoff) ⁸		

Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1) mit Farbstoff | 5) mit Süßungsmittel |
| 2) mit Konservierungsstoff | 6) enthält Sulfite |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 7) koffeinhaltig |
| 4) mit Phosphat | 8) chininhaltig |