

# Schlosskeller

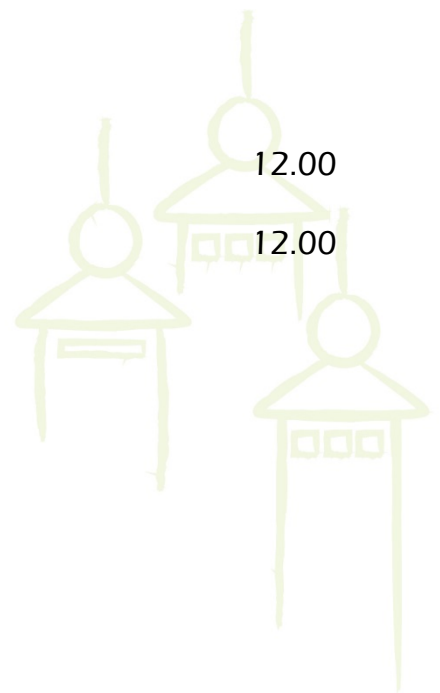
AUS FREUDE AM GENUSS

## Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat	9.00
gemischter Salat	12.50
gebratene Jacobsmuscheln auf Avocadotartar	25.50
Avocado-Rauchlachstartar	22.50
Carpaccio vom Thunfisch an Wasabi-Sesam Dressing	24.50
kleines Rindstartar mit Toast	24.50
gebratene Entenleber auf Calvadosapfel	26.00

## Suppen

Randenschaumsuppe mit Orangen	12.00
Fendantschaumsuppe mit Trockenfleischchips	12.00



# Schlosskeller

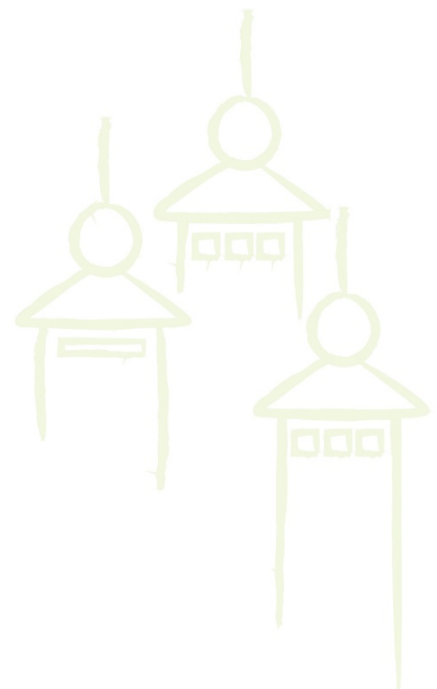
AUS FREUDE AM GENUSS

## Vegetarisch

Steinpilzrisotto	26.00
Gebratener Camembert auf Salat	25.50

## Fisch

gebratene Jakobsmuscheln auf caramelisiertem Fenchel an einer Grapefruitsauce, Trockenreis	35.50
grillierter Crevettenspiess auf Kartoffelrisotto mit Safran	35.50
Saltimbocca von Zander auf Rotweinrisotto	36.50



# Schlosskeller

AUS FREUDE AM GENUSS

## Fleisch

Rosa Lammrücken an einer Balsamico-Honigsauce	39.00
Schweinsfiletmedaillon an einer Pommerysenfsauce	36.00
Rosa Entenbrust an Hagebuttensauce	38.00
Rindsentrecôte an Pfeffersauce	44.00
Rindsfilet an Cornalinjus	49.00

**Dazu servieren wir:**

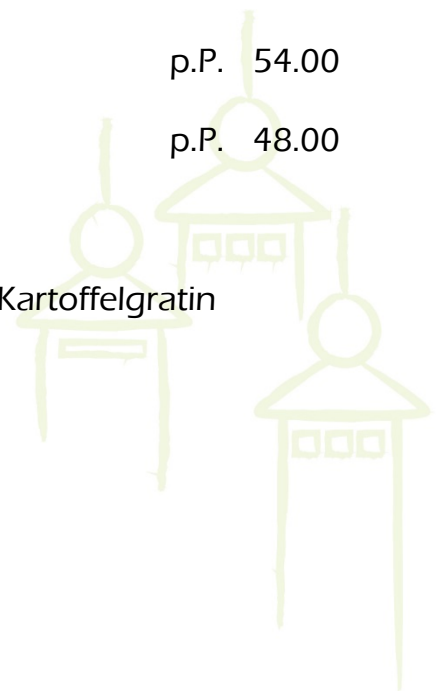
hausgemachte Kartoffelkrapfen oder Pommes Frites oder Kartoffelgratin  
und Tagesgemüse

**ab 2 Personen:**

Flambiertes Rindsfilet mit buntem Pfeffer	p.P. 54.00
Entrecôte double mit Sauce Béarnaise	p.P. 48.00

**Dazu servieren wir:**

hausgemachte Kartoffelkrapfen, Pommes Frites oder Kartoffelgratin  
und Tagesgemüse



# Schlosskeller

AUS FREUDE AM GENUSS

## Dessert

Panna Cotta mit Saisonfrüchten	12.00
Saisonaler Dessertteller	14.00
Warmer Schokoladekuchen mit Sauerrahmglace	13.00
Schokolademousse mit Cointreau	12.00

Der Wunsch nach Frische? Verlangen Sie unsere Eiskarte.

## Käse

Drei Sorten Käse

12.00

