

Schlosskeller

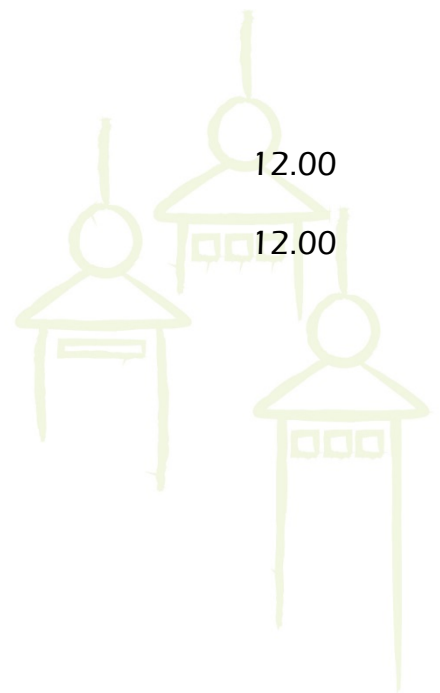
AUS FREUDE AM GENUSS

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

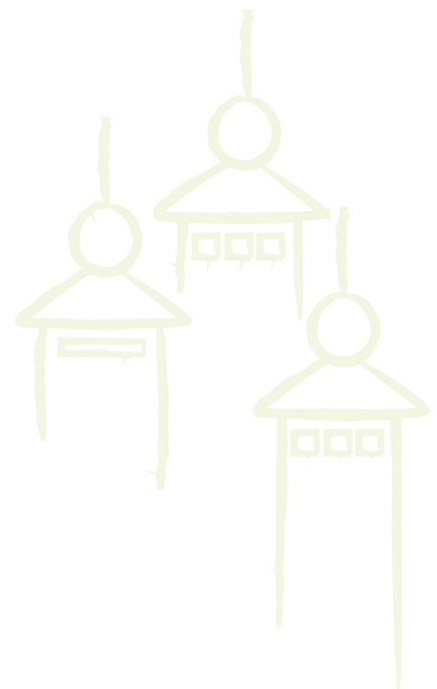
AUS FREUDE AM GENUSS

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:

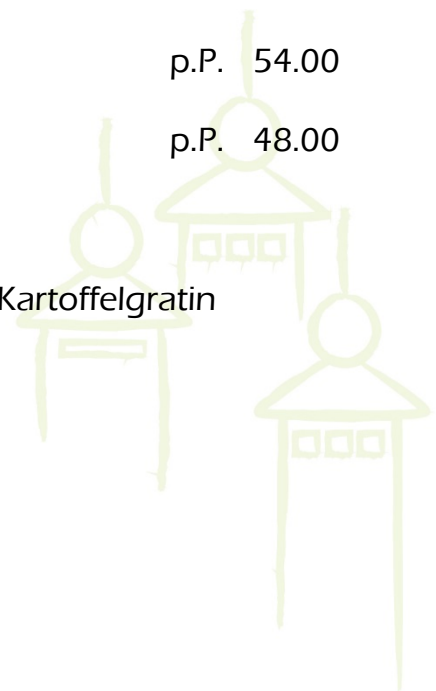
hausgemachte Kartoffelkrapfen oder Pommes Frites oder Kartoffelgratin
und Tagesgemüse

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

