

Unsere Empfehlung

Riesling Sekt Brut

PRIVAT CUVÉE „Schloss Weitenburg“ 0,1l EUR 9,50

Champagner HENRI MANDOIS Brut Origine 0,1l EUR 14,00

Unser Haus-Aperitif

Lav'a Belle

Lavendel, Sekt und Mineralwasser mit Rosmarin 0,1l EUR 9,50

Weißer Trauben Secco

– alkoholfrei –

Sekthaus Raumland, Flörsheim, Rheinhessen 0,1l EUR 8,50

Chardonnay

Qualitätswein – trocken 0,25l EUR 11,00

Winzerhof Christian Stahl, Auernhofen, Franken 0,75l EUR 32,00

Sehr erfrischend, strahlende Mineralität und moderate Säure,
komplex und saftig, ohne schwer zu sein, anhaltend im Abgang.

Pyros Syrah 0,25l EUR 12,50

Barrel Selected 0,75l EUR 35,00

kraftvoller, eleganter, saftiger Rotwein
Region San Juan, Argentinien

Vorspeisen

Feldsalatröschen mit Himbeerdressing, gerösteten Pinienkernen und Granatapfel	EUR 12,00
Scheiben von der Roten Bete mit Estragonvinaigrette, Ruccolasalat und Ziegenkäsepraline	EUR 18,00
Carpaccio von Seeteufel und Lachs in Limonenvinaigrette, Fenchel-Orangensalat und Curry-Mayonnaise	EUR 24,00
Feldsalatbukett mit gebratener Gänseleber und Trüffeljus	EUR 28,00

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Schnittlauchflädle	EUR 9,50
Steinpilzessenz mit kleinem Gemüse und Pistazienklößchen	EUR 11,00
Zitronengras-Currysuppe mit gebratener Garnele	EUR 12,00

Hauptgerichte

Hausgemachte Spinatknödel mit brauner Butter, Parmesan und Waldpilz-Spinat	EUR 24,00
Rehragout aus der Schloss-Jagd in feiner Wacholderjus, hausgemachte Spätzle und Blumenkohlgemüse	EUR 26,00
Seesaibling auf der Haut gebraten mit Senfkörnersoße, Blattspinat und Nußkartoffeln	EUR 32,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites, Beilagen-Feldsalat und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 32,00
Zwiebelrostbraten mit Rotweinsöße, hausgemachten Spätzle und Beilagen-Feldsalat	EUR 33,00
Filet vom Skrei an Safranschaum, Estragonrisotto und Spitzkohl	EUR 35,00
Rosa gebratener Lammrücken in Rosmarinjus, Sellerie, Bohnen und Kartoffelgratin	EUR 38,00

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 8,50
Eingelegte Mandarinen, Haselnußcrunch, Mandarinsorbet und weiße Schokolade <i>-im Cocktailglas serviert-</i>	EUR 9,50
Crème Brûlée von der Kokosnuss mit Ananas und Malibusorbet	EUR 14,00
Hausgemachte Schokoladentarte an Vanilleschaum Baileyseis und Crumble	EUR 15,00
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer hausgemachten Sorbetauswahl je Kugel	EUR 4,00

Unsere Empfehlung

2018	Saint Patrick - Rosé Beerenauslese Weingut Karl H. Johner Vogtsburg – Bischoffingen, Kaiserstuhl	5cl	EUR 9,00
	Feiner Duft nach Erd- und Himbeeren. Am Gaumen schöne Fülle. Die Süße wird durch die Säure sehr schön getragen. Rosennote, rote Beerenaromen, rote Johannisbeeren und Johannisbeerblätter, rote Stachelbeeren.		

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Lesebrillen halten wir für Sie bereit, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Besuchen Sie uns auf Instagram!



Visit us @ Instagram!