

VORSPEISE

Lachs · Fenchel · Kräuter

Lachscarpaccio mit mariniertem Fenchel und Kräuter- Vinaigrette

18€

Tatar · Aioli · Pommes

150 g Rindertatar mit Aioli und Pommes Frites

18€

Caesar · Parmesan · Sardellen

Caesar Salat mit Parmesan, Sardellen und Croutons

17€

mit gebratener Hähnchenbrust

22€

mit Rinderfiletstreifen

24€

UNSERE SCHLOSSKLASSIKER

Kalb · Kartoffel · Gurke

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Rahmgurken

21€

Ochse · Frühlingslauch · Karotte

Geschmorte Ochsenbacke mit Burgunderjus, glasiertem Frühlingslauch
sautierten Pilzen und Vichy-Karotte

25€

HAUPTGÄNGE

Rinderfilet · Spargel · Polenta

Rinderfilet auf gegrillten, grünen Spargel, sautierte Kräutersaitlinge und Röstpolenta

32€

Bio- Ei · Risotto · Kräuteröl

Pochiertes Bio- Ei auf Spargelrisotto, getrockneten Tomaten und Kräuteröl

22€

Saibling · Bärlauch · Weißwein

Gebratenes Saiblingsfilet auf Bärlauch- Tagliatelle
mit Ratatouille und Weißweinschaum

25€

DESSERT & KÄSE

Vanille · Knusper · Erdbeeren

Vanille Panna- Cotta mit Knusperflakes und marinierten Erdbeeren
11€

Schokolade · Mango · Kaffee

Schokoladen Tarte mit Mango und geistem Kaffee
11€

Käsevariation

3 oder 5 Sorten zur Wahl 9€/14€
diese servieren wir Ihnen mit Trauben, Feigensenf und Fruchtbrot

SPARGELKARTE

VORSPEISE

Spargelsalat „Vinaigrette“ mit Wildkräutersalat, gekochtem Wachtelei und Brotchips
17€

SUPPE

Spargelcremesuppe mit Gartenkresse und Croutons
17€

HAUPTGANG

Portion Stangenspargel (250 g) mit neuen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise und Butter
21€

mit Lachsfilet

26€

mit Wiener Schnitzel

28€

mit gemischtem Schinken

28€

mit Rinderfilet

33€