



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

VORSPEISEN

Zweierlei vom Handkäs <i>Tatar eingelegt Radieschen Apfel</i>	13.90
Carpaccio vom Rind <i>Pilze Parmesan Trüffelmayo Wildkräuter</i>	17.50
Burrata <i>Grüner Spargel Mango Basilikum</i>	15.90
Kleiner Wildkräutersalat <i>Lila Chips Balsamicodressing Kirschtomate Gurke</i>	7.90
Zweierlei Spargelsalat <i>Himbeere gebeizter Lachs Avocado Haselnuss</i>	15.90

SUPPE

Cremesuppe vom jungen Bärlauch <i>Garnele</i>	10.90
Cremesuppe von weißem Stangenspargel <i>Einlage Schnittlauchöl Kresse</i>	9.50



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

PASTA

Trüffel-Pasta	22.90
<i>gehobelter schwarzer Trüffel weiße Trüffelsauce</i>	
Tagliolini	18.90
<i>grüner Spargel Basilikum Kirschtomate</i>	
Bärlauch-Gnocchi	17.90
<i>Kräuterparmesan Erbsenkresse Radicchio</i>	
Wahlweise mit	
Garnelen 4 Stück	zzgl. 9.00
Rinderstreifen (160g)	zzgl. 9.00



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

SCHLOSS SPECIALS

Perlhuhnbrust <i>Bärlauchfüllung Ratatouille Gnocchi</i>	27.90
Lammrücken <i>Thymianjus Chorizo Bohnen-Cassoulet Polenta-Schnitte</i>	29.50
Roastbeef <i>Senfkruste Ochsenjus Schlossgartengemüse Zwiebelpüree</i>	28.50
Lachsfilet auf der Haut gebraten <i>Hummersauce grüner Spargel Linsenrisotto</i>	26.90
Doradenfilet <i>Schnittlauchschand Avocado-Tomatensalat Tagliolini</i>	27.50
Entenbrust <i>Jus wilder Brokkoli Rhabarberchutney Risotto</i>	28.50
Auberginenauflauf <i>Tomate Parmesan Basilikum</i>	18.90
Gebratene Maispouardenbrust <i>Jus Spargelragout Bärlauch-Püree</i>	27.50
Gebratener Blumenkohl (Vegan) <i>Scharfer Koriander-Bulgur Hummus</i>	18.50



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

STEAK CLASSICS

Rinderfilet 200g	39.50
Rumpsteak – Aberdeen Black 300g	39.90
Wahlweise mit Trüffelpommes	zzgl. 4.90
Trüffelmayonnaise	zzgl. 2.50

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter, Ochsenjus, kleinem Wildkräutersalat und Fritten serviert

SCHLOSS CLASSICS

Wiener Kalbsschnitzel	28.90
<i>Preiselbeeren Bratkartoffeln Gurkensalat</i>	
Cordon Bleu vom Freilandhuhn	20.90
<i>Preiselbeeren Salatbouquet Fritten</i>	
Schloss-Schnitzel vom Landschwein	21.90
<i>Spargel-Pilzgemüse Hollandaise Fritten Salatbouquet</i>	



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

Großer Schloss-Salat

12.50

*Junge Salatblätter | Kirschtomate | Gurke |
Radieschen | Balsamico-Dressing*

Wahlweise mit

Lauwarmem Schafskäse

zzgl. 4.50

Hähnchenstreifen

zzgl. 4.50

Garnelen

zzgl. 9.00

Rinderstreifen

zzgl. 9.00

Burrata

zzgl. 4.50

Portion weißer Stangenspargel

22.90

Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln

Wahlweise mit

Krustenschinken

zzgl. 4.00

Lachsfilet

zzgl. 7.00

Schweineschnitzel

zzgl. 7.00

Kalbsschnitzel

zzgl. 13.00

Grüne Soße

16.50

Eier | Salzkartoffel

Wahlweise mit

Schweineschnitzel

zzgl. 7.00

Kalbsschnitzel

zzgl. 16.00

Lachsfilet

zzgl. 10.50



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

DESSERT

Crème Brûlée von der Tonkabohne <i>Erdbeersalat Passionsfruchtsorbet</i>	11.90
Trilogie von der Schokolade <i>Brownie weiß dunkel Himbeersorbet</i>	11.50
Tiramisu von der Pistazie <i>Cookie-Eis Heidelbeeren</i>	12.90
Sorbet-Variation mit Früchten <i>Himbeer Zitrone Passionsfrucht</i>	10.90

KINDERKARTE

Schneewittchen <i>Hähnchenschnitzel mit Pommes</i>	11.50
Rotkäppchen <i>Pasta mit Tomatensauce</i>	8.90
Frau Holle <i>Pommes Frites</i>	5.50
Rapunzel <i>Fischstäbchen mit Pommes</i>	9.50
Hänsel und Gretel <i>1 Kugel Vanilleeis 1 Kugel Schokoladeneis</i>	5.50



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!