



SINCE 2023

MENU

GEWÖLBKELLER – TERRASSE



FOLLOW US

VORSPEISEN

Zweierlei vom Handkäs <i>Tatar eingelegt Radieschen Tomate</i>	13.90
Dreierlei von der Wachtel <i>Keule Brust Ei Grüne Soße</i>	16.90
Carpaccio vom Rind <i>Pilze Parmesan Trüffelmayo Wildkräuter</i>	17.50
Burrata <i>Grüner Spargel Mango Basilikum</i>	15.90
Tuna Tataki <i>Papaya Rucola Sesam</i>	18.90
Garnelensalat <i>Avocado Eismeergarnelen Bärlauchmayo Frühlingsrolle</i>	16.90
Kleiner Wildkräutersalat <i>Lila Chips Balsamicodressing Kirschtomate Gurke</i>	7.90

SUPPE

Cremesuppe vom jungen Bärlauch <i>Garnele</i>	10.90
Cremesuppe von Karotte und Ingwer <i>Kichererbsenfalaffel</i>	9.50



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

STEAK CLASSICS

Rinderfilet 200g	39.50
Rumpsteak – Aberdeen Black 300g	42.50
Ribeye 350g	49.00
Wahlweise mit	
Trüffelpommes	+ 8.90
Trüffelmayonnaise	+ 4.50

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

Trilogie vom Rinderfilet 3x90g
Béarnaise | Ochsensus | Pfefferrahm
42.90

PASTA

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



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

SCHLOSS SPECIALS

Perlhuhnbrust <i>Bärlauchfüllung Ratatouille Gnocchi</i>	25.90
Zweierlei vom Lamm <i>Geschmorte Keule Karrée Bohnen-Cassoulet Polenta</i>	29.50
Kalbsfilet <i>Ochsenjus Maisvariation Bärlauchpüree Grilltomate</i>	32.00
Roastbeef <i>Senfkruste Ochsenjus Schlossgartengemüse Schmandpüree</i>	28.50
Lachsfilet auf der Haut gebraten <i>Hummersauce grüner Spargel Linsenrisotto</i>	25.90
Doradenfilet <i>Schnittlauchschmand Avocado-Tomatensalat Tagliolini</i>	26.90
Gefüllte Portobello-Pilze (vegan) <i>Tomate grüner Spargel Bärlauchkartoffeln</i>	18.50



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

SCHLOSS CLASSICS

Wiener Kalbsschnitzel <i>Preiselbeeren Bratkartoffeln Gurkensalat Zitrone</i>	28.90
Cordon Bleu vom Freilandhuhn <i>Preiselbeeren Salatbouquet Fritten</i>	20.90
Schloß-Schnitzel vom Landschwein <i>grüner Spargel Hollandaise Pilze Fritten Salatbouquet</i>	21.90
Rinderfilet (200g) <i>Speckmantel Pfefferrahm Trüffeltagliolini</i>	46.00
Grüne Sosse <i>Eier Salzkartoffel</i>	16.50
Wahlweise mit	
<i>Schweineschnitzel</i>	+ 7.00
<i>Kalbsschnitzel</i>	+16.00
<i>Lachsfilet</i>	+10.50
Großer Schloß-Salat <i>Junge Salatblätter Kirschtomate Gurke Radieschen Balsamicodressing</i>	13.90
Wahlweise mit	
<i>Lauwarmem Schafskäse</i>	+ 4.50
<i>Hähnchenstreifen</i>	+ 5.50
<i>Garnelen</i>	+ 9.00
<i>Rinderstreifen</i>	+ 9.00
<i>Burrata</i>	+ 4.50



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 Cassis 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>	5.60



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 !