



SINCE 2023

# MENU



FOLLOW US

---

## UNSERE EMPFEHLUNG

---

### Vorspeise

Jakobsmuscheln 16,90  
*Safranpüree | Wildbrokkoli | Hummersauce*

### Hauptgang

Wolfsbarschfilet 28,50  
*Süßkartoffelpüree | eingelegter Kürbis-Fenchel-Salat | Hummersauce*

### Weinempfehlung dazu

Lugana, Santa Cristina	0,2l	10.90
	0,75l	37.90



SINCE 2023

# MENU



FOLLOW US

---

---

## VORSPEISEN

---

Zweierlei vom Handkäs <i>Gebacken   Salat   Radieschen   Apfel   Schmand</i>	12.90
Tatar vom Rinderfilet <i>Wachtelei   frittierte Kapern   Senfmayo</i>	17.90
Sashimi vom Tuna <i>Gebackene Pankogarnele   Mango   Avocado   Sesam   Wakame</i>	18.90
Büffelmozzarella <i>Romana   Basilikum   Orange   Grapefruit</i>	15.90
Kleiner Schloss-Vorspeisensalat <i>Lila Chips   Sherrydressing   Tomate   Gurke   Körner</i>	7.90

## SUPPE

---

Cremesuppe vom Knollensellerie <i>Hausgebeizter Lachs   Kresse</i>	10.90
Consommé von der Ofenzwiebel <i>Geflügelpraline   Kräuteröl</i>	9.80



SINCE 2023

# MENU



FOLLOW US

---

## STEAK CLASSICS

---

Trilogie vom Rinderfilet 3x90g <i>Kräuter-Hollandaise   Ochsenjus   Gorgonzola</i> <i>Kleiner Beilagensalat   Schlossfritten</i>	38.50
Rinderfilet 200g <i>Kräuterbutter   Ochsenjus   kleiner Beilagensalat   Schlossfritten</i>	35.90
Rumpsteak – Aberdeen Black 300g <i>Kräuterbutter   Ochsenjus   kleiner Beilagensalat   Schlossfritten</i>	39.90

---

## PASTA

---

Linguine <i>Polpette (Meatballs)   Tomate   Basilikum</i>	19.50
Paccheri (Pasta) <i>Avocado   Zucchini   getrocknete Tomate   Walnusskerne   Mozzarella</i>	18.90
<b>Wahlweise mit</b> Garnelen 4 Stück Rinderstreifen (160g)	9.00 9.00
Gnocchi <i>Ruccola   Paprikasud   Feta   Aubergine   Zucchini</i>	18.90
<b>Wahlweise mit</b> Garnelen Rinderstreifen (160g)	9.00 9.00



SINCE 2023

# MENU



FOLLOW US

---

## SCHLOSS SPECIALS

---

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Pilzen <i>Spitzkohl   Süßkartoffelpüree   Jus</i>	23.90
Zweierlei vom Rind <i>Roastbeef   Schlossbraten   Brokkoli   gerösteter Blumenkohl   Petersilienwurzelpüree</i>	29.50
Teriyaki Ente <i>Ingwer-Chili-Marinade   Asiagemüse   Sesamkrapfen</i>	28.90
Kalbsrücken <i>Jus   Peperonata   Gnocchi   Kräutersaitling</i>	27.90
Kabeljau <i>Rote-Bete-Schaum   Misolack   Pak-Choi   Shitake   Risonipasta</i>	26.90
Duo vom Seeteufel und Lachs <i>Getrüffelter Spinat   Kartoffel   Hummersauce</i>	29.50
Blumenkohl-Panko-Schnitzel (vegan) <i>Petersilienbulgur   Mangojoghurt   Cashew</i>	18.50



SINCE 2023

# MENU



FOLLOW US

---

---

## SCHLOSS CLASSICS

---

Wiener Kalbsschnitzel <i>Preiselbeeren   Bratkartoffeln   Gurkensalat</i>	27.90
Schloss-Schnitzel vom Landschwein <i>Lauch   Pilze   Käsesauce   Schlossfritten   Salatbouquet</i>	19.90
Cordon Bleu vom Freilandhuhn <i>Bratkartoffelsalat   Preiselbeere   Romana</i>	20.90

## DESSERT

---

Kaffee Creme Brûlée <i>Kirschen   Cookies Eis</i>	11.90
Apfelstrudel <i>Vanilleeis   Vanillesauce   Mandeln</i>	10.90
Pistazien Tiramisu <i>Himbeersorbet   Schokolade</i>	13.90
Käse-Variation 'Schloss' <i>Feigensenf   Zwiebelmarmelade   Traube</i>	14.90



SINCE 2023

# MENU



FOLLOW US

---

---

## 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

Liebe Gäste,

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