

Vorspeisen

*Schlossgartensalat mit Balsamico Dressing
Orangenfilets und Croutons* € 6,20

*Schlossgartensalat
mit lauwarmem Kürbissalat* € 7,90

*Lauwarmer Glasnudelsalat mit Erdnüssen
an geräucherter Entenbrust* € 9,80

Suppen

*Tomatisierte Rinderkraftbrühe
mit Gemüseeinlage* € 4,60

*Kürbisschaumsuppe
mit Kernöl* € 5,20

Salat

*Buntes Salatgesteck
an mediterran gefüllter Poulardenbrust
im Speckmantel* € 14,80

Vegetarisch

*Kürbisravioli an feiner Sahnesoße
mit Beilagensalat* € 10,80

Vegan

*Gemüsebällchen im Salatnest
mit Avocado- Spalten* € 9,80

Fisch

*Medaillons vom Seeteufel in Paprikasoße
an lauwarmem Linsensalat
mit Parmesan- Quinoa* € 21,80

Fleischgerichte

*Kalbsleber in Balsamicosofse
mit Portweinschalotten,
Kartoffelpüree und Röstzwiebeln* € 16,50

*Schweinefilet- Spitzen in Pfefferlingrahmsofse
mit Spätzle und Marktgemüse* € 17,50

*Geschmorte Lammhüfte in Thymiansofse
mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen* € 18,50

Dessert

*Halbgefrorenes von der Vanille
an Kiwi- Ananassalat* € 5,20

Schlossvariation aus der Patisserie € 7,50

Kirschsorbet mit Früchten € 2,40
mit Prosecco aufgegossen € 4,90

Käse

*Gratinierter Ziegenkäse
mit Ahorn- Nusskruste* € 6,20

*Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen, die Allergien auslösen können,
fragen Sie bitte unser geschultes Servicepersonal.
Gerne erhalten Sie weitere Information*