

Vorspeisen

*Bunter Schlossgartensalat
mit Pfirsich- Sektdressing
und Croutons*

€ 6,20

*Vorspeisenplatte ab 2 Personen
mit verschiedenen Köstlichkeiten der
Schlossküche*

pro Person je € 7,90

Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit Leberspätzle*

€ 4,50

*Kremsuppe von der Mairübe
mit Kartoffelstroh*

€ 5,80

Beilagensalat

*Verschiedene Blattsalate
mit Tomaten und Gurken*

€ 3,50

Salat

*Buntes Salatgesteck
mit gebackenen Champignons
und Kräuterdip € 9,80*

Vegetarisch

*Gemüseravioli in Sahnesoße
mit Beilagensalat € 11,80*

Vegan

*Gemüsebällchen
mit Kürbis- Aprikosen- Chutney
und Salatgesteck € 9,80*

Fisch

*Gebratenes Lachsfilet an Safransoße
mit Spargel Risotto und Schmortomaten € 17,50*

Regional

*Geschmortes Licklein vom einheimischen Biohof
an Serviettenknödel und Salat € 15,90*

Fleischgerichte

*Geschmorte Lammhaxe an Thymiansoße
mit gebackenen Kartoffelkugeln und Mairüben € 15,80*

*Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce
mit Bratkartoffeln und Zucchini Gemüse € 16,80*

*Mediterran gefülltes Schweinefilet
an Champignonrahmsauce mit Spätzle
und Marktgemüse € 17,50*

Dessert

*Zwetschgensorbet
mit Früchten € 2,80*

mit Prosecco aufgegossen € 4,90

*Crème Brûlée von der Tonkabohne
an Früchten € 5,80*

*Marinierte Erdbeeren an Erdbeer-Mascarpone-Mousse
und Rhabarberragout € 6,20*

*Eis-Espresso
mit Vanilleeis oder Schokoladeis € 3,20*

Käse

*Käseauswahl (100g)
an Feigensenf mit Baguette € 6,80*