

## Um Anzukommen

Winzersekt vom Weingut Löffler	9,00
Champagner Mandois Blanc de Blancs	15,00
Pampelle Spritz	8,50
Hausgemachte Eistee	6,00

## Schlossmenü

Thunfisch Tatar, Tomate concassée, Basilikum Mayonnaise, Kresse | 18,00  
\*\*

Gebratener Loup de Mer, Kopfsalat-Herzen, Thaicurry | 21,00  
\*\*

Entrecote double, gebackener Blumenkohl, Kartoffel- Gnocchi | 37,00  
\*\*

Eclair, Zitrone, Zwetschge | 12,00

3 Gang Menü (ohne Loup de Mer) 67,00

4 Gang Menü 88,00

## Kennt man schon

### Vorspeise

Blattsalate mit Sauerrahmdressing ✓	7,50
Papa´s Hummersuppe	19,00
Seezungenfilet, Kopfsalat, gesalzene Mandeln	23,00

### Hauptgang

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräutersenfkruste mit Safranrisotto	39,00
Cordon Bleu, Grillgemüse, Kartoffelbällchen	28,00
Gebratener Seeteufel, Blattspinat, Vin blanc, Basmatireis	39,00

## Simone´s

klein | groß

Marinierte Avocado, Gamba, Blattsalat	17,00	
Lauwarme Rote Bete mit Ziegenfrischkäse und Kopfsalat ✓	15,00	23,00
Gebratene Aubergine, Bulgur, Paprikaessenz und Mandelschaum ✓Vegan	25,00	
Rehspießchen, Pfifferlinge, Fregola Sarda, Rehbolognese		34,00

## Dessert

Eclair, Zitrone, Zwetschge	12,00
Sorbet in Joghurt	9,00
Vanille Parfait mit warmen Beeren, Mandelnougatine	7,50
Krokant mit Schokoladen Schnitte, Beeren und Vanilleeis	15,00
Ziegenkäse mit Honig und Cashewkernen	17,00