



Um Anzukommen

Apéro	Preis / €
Winzersekt vom Weingut Löffler	9,00
Chardonnay Brut SL von der Markgräfler Winzer eG	10,00
Champagner Mandois Blanc de Blancs	15,00
Pampelle Spritz	8,50
Hausgemachter Eistee	6,00
Trauben Secco	4,00

Schlossmenue

Menue	Preis / €
Leicht gebratene Gelbflossenmakrele, Avocado-Kokos-Limonengraß, Endiviensalat **	22,00
Muschelsüppchen mit Safran **	21,00
Rehrücken, schwarze Sauce, Pilze, Calvadosapfel, Haselnusspätzle **	37,00
Valrhonasschokolade, Passionsfrucht, Banane	12,00
Als 3-Gang-Menue (ohne Gelbflossenmakrele)	71,00
Als 4-Gang-Menue	92,00



Kennt man schon

Vorspeise	Preis / €
Nüsslisalat mit Croutons und gehacktem Ei (vegetarisch)	7,50
Papa's Hummersuppe	19,00
Gebratener Zander mit herbstlichen Salaten	22,00

Hauptgang	Preis / €
Wiener Schnitzel, Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln	24,00
Kalbsnierli in Senfrahmsauce, Tagliatelle	33,00
Lamm-Medailon unter der Kräutersenfkruste, Safranrisotto	38,00
Fisch Mixed Grill, Vin blanc, Spinat, Safranrisotto	38,00

Simone's

Lieblingsgerichte	Preis / € / kleine und große Portion	
Apfelendiviensalat mit Büffelmozzarella, geröstete Nüsse (vegetarisch)	15,00	23,00
Gebratene Wildfangdorade, Szechuanpfeffer, Gemüse- Cous- Cous	25,00	37,00
Dumplings gefüllt mit Kürbis, gebratene Pilze, Mandelsschaum (vegan)		25,00
Entrecote double, Ochsenchwanzsauce, gebackener Blumenkohl, Pommes dauphines		39,00



Zum Abschluss

Dessert	Preis / €
Valrhonaschokolade, Passionsfrucht, Banane	12,00
Salzkaramellparfait mit Rotweibirne	14,00
Zwetschgensorbet auf griechischem Joghurt Honig	7,50
Rohmilchkäse mit Feigensenf und Cashewkernen	17,00

Digestif

Grappa	Edelbrände
Berta Bric del Gaian	Zwetschgen
Poli Grappa Sarpa Oro di Poli	Vogelbeer
Poli Grappa Sarpa di Poli	Weinhefe

Whisky

Dalwhinnie 15 YO Highland Single Malt Scotch Whisky
Glenmorangie Original 10 Jahre Whisky