

Um Anzukommen

Apéro	Preis / €
Winzersekt vom Weingut Löffler	9,00
Champagner Mandois Blanc de Blancs	15,00
Pampelle Spritz	8,50
Hausgemachter Eistee	6,00

Schlossmenue

Menue	Preis / €
Kurz gebratener Thunfisch mit Romanasalat, Avocado, Papaya und Zitronengraß-Ingwer Vinaigrette **	22,00
Lauwarmer Pulpo, Blattspinat, geschmorte Paprika, Salzmandeln **	17,00
Crépinette vom Sommerreh, Feigenjus, sautierte Pfifferlinge **	36,00
Zitronen-Tartelette auf Erdbeeren, Kamillen-Eis	13,00
<hr/>	
Als 3-Gang-Menue (mit Pulpo)	66,00
Als 3-Gang-Menue (mit Thunfisch)	71,00
Als 4-Gang-Menue	88,00

Bewährtes

Vorspeise	Preis / €
Bunte sommerliche Salate (vegetarisch)	7,50
Papa's Hummersuppe	19,00
Kopfsalat mit Gamba, Melone und Prosciutto di Parma	23,00
Sautierte Waldpilze mit Blattsalaten	21,00

Hauptgang	Preis / €
Rosa gebratener Lammrücken, Provencale, mediterranes Gemüse, cremige Polenta	41,00
Medaillon vom Kalbsfilet, Ochsenschwanzsauce mit jungem Gemüse, neue Kartoffeln	36,00
Atlantik-Steinbutt, Vin Blanc, Erbsen und Risotto	41,00
Gebratener Wolfsbarsch auf sautierten Steinpilzen, Tagliatelle	36,00



wasserschloss

Inzlingen

Simone's

Lieblingsgerichte	Preis / € / kleine und große Portion	
Gänseleberparfait, Bergpfeffer, Rhababerkonfit, Kopfsalat	25,00	
Tatar vom Adlerfisch, Tomate-Concassée, Basilikumöl, Kartoffelwürfel	19,00	29,00
Spinat-Dumplings auf gebratenen Steinpilzen, Frischkäse-Alternative (Vegan)	17,00	25,00

Zum Abschluss

Dessert	Preis / €
Zitronen-Tartelette auf Erdbeeren, Kamillen-Eis	13,00
Mousse au Chocolat mit Kirschen	9,00
Sorbet mit Holunder-Sekt Süppchen mit Sommerbeeren	8,50
Verschiedene Rohmilchkäse von M. Schell Au Bouton d'or Mulhouse, Feigensenf und Nüssen	15,00