



# Menuevorschlaege

## Fruehling 2022

Sie koennen sich das Menue gerne nach Ihrer Wahl und Ihren Wuenschen zusammenstellen. Wir bitten Sie, sich dennoch fuer ein einheitliches Menu zu entscheiden. Ihre Sonderwuensche beruecksichtigen wir gerne im Vorfeld.

---

### Fruehlingsmenue I

Preis / €

---

Gebratene Dorade an jungen Blattsalaten, Radieschen Vinaigrette,  
geroesteten Salzmandeln

69,00

\*\*

Glacierter Ruecken vom Landschwein, Pommery-Senf-Sauce,  
geschmorte Karotten, Kartoffelbaellchen

\*\*

Vanilleeis, Rhabarberkompott, Nougatcrumble

---

### Fruehlingsmenue II

Preis / €

---

Weisser und gruener Spargel in Vinaigrette mit Parmaschinken

85,00

\*\*

Rinderkraftbruehe mit Markkloesschen

\*\*

Ganz gebratene Poularde, Rosmarinbutter Erbsen, Safranrisotto

\*\*

Baiservanillecreme auf heissen Himbeeren, Eierlikoer



# wasserschloss

Inzlingen

Menuevorschlaege – Fruehling 2022

---

## Fischmenue

Preis / €

---

Poelierter Bachsaibling in lauwarmen Schwarzwälder Miso-fond, Asiasalat

89,00

\*\*

Krustenterravioli auf jungem Spinat, Nussbutter, Salbei

\*\*

Gebratener Heilbutt unter der Pinienkernkruste, Vin Blanc, Safranrisotto

\*\*

Beerenparfait, gebratene Banane

---

## Schlossmenue

Preis / €

---

Tatar von der gebeizten Dorade, Limettenemulsion, sautierter Romanasalat, Wachtelei

79,00

\*\*

Spargelcremesüppchen

\*\*

Lammvariation, Fruehlingslauch, geschmorte Tomaten, Coco-Bohnen, Polenta-Taler

\*\*

Meringues-Baiser, Erdbeermouse, Vanilleeis



# wasserschloss

Inzlingen

Menuevorschlaege – Fruehling 2022

---

## Veganes Menue

Preis / €

---

Humus, Kopfsalat, Salzkapern und Nusscracker

71,00

\*\*

Kohlrabisüppchen mit Currykokosschaum

\*\*

Weißer und grüner Spargel, Kräutersauce, neue Kartoffeln

\*\*

Zartbitterschokoladenparfait, Erdbeercoulis, Bananensorbet

---

## Menue Gastronomique

Preis / €

---

Thunfischcarpaccio, Papaya-Erdnuss-Chili

105,00

\*\*

Geschmorter Pulpo, Cima de Rapa, gehobelter Parmesan

\*\*

Miniravioli in Consommé vom Rind

\*\*

Tranche vom Rib-Eye-Steak, Sauce Bernaise, Fruehlingsgemuese, Pommes Anna

\*\*

Rohmilchkäse mit Feigensenf

oder

Limetten-Basilikum-Erfrischung

\*\*

Praline von Nougat und Schokolade auf marinierte Erdbeeren  
und Mandelnougatine