



# Schlossmenue

---

Menue	Preis / €
St. Jakobsmuscheln unter der Cashewnusskruste, Passionsfrucht, Endiviensalat **	
Geschmorter Seeteufel in Asia-Ingwer Fond **	
Sautiertes Kalbsbries mit Spinat-Agnolotti **	
Rosa gebratener Rehrücken, gebratene Steinpilze, Apfel, Kartoffelpüree <b>oder</b> Gebratener St. Pierre, cremige Steinpilze, Risotto **	
Warm/Kaltes von der Birne und Zartbitterschokolade	
<hr/>	
<b>Als 5-Gang-Menue</b>	<b>115,00</b>
<b>Als 4-Gang-Menue (ohne Seeteufel)</b>	<b>92,00</b>
<hr/>	
<b># 01 – Wölfflin</b>	
Obiges Mehrgangmenue,	<b>mit 5 Gängen 176,00</b>
inklusive korrespondierender Weinbegleitung	<b>mit 4 Gängen 140,00</b>
<hr/>	
<b># 02 – Nepomuk</b>	
Veganes oder Vegetarisches Mehrgangmenue, inkl. korrespondierender Weinbegleitung	<b>mit 4 Gängen 130,00</b>

Bitte haben Sie dafür Verständnis daß wir  
pro Umbestellung 3,00 € berechnen

## Bewährtes

---

Vorspeise	Preis / €
Rosa gebratene Taubenbrust, Gänseleberschaum, Preiselbeere, Endiviensalat	26,00
Papa´s Hummersuppe	21,00
Gebratener Zanderfilet mit Herbstsalat	23,00

---

Hauptgang	Preis / €
Panierte Rehschnitzel, cremige Steinpilze, Fettuccine	38,00
Rinderfilet, Kalbsbäckchensauce, Spinat, Kartoffelbällchen	42,00
Fisch-Mixed-Grill, Zitronenbutter, Spinat, Risotto	44,00

---

## Zum Abschluss

---

Dessert	Preis / €
Tartelette von Maroni und Quitte, Vanilleeis	12,00
Passionsfruchtsorbet mit Mangoschaum	9,00
Auswahl von Rohmilchkäse M. Schell Au Bouton d´or Mulhouse mit Feigenkonfit und Salzmandeln	16,50

---

Bitte haben Sie dafür Verständnis daß wir pro Umbestellung 3,00 € berechnen