



# Menuevorschlaege

## Fruehling 2023

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 Gambas auf Romanasalat, Parmesandressing, Crostini

69,00

\*\*

Glacierte Kalbshaxe, eigene Jus, Kraeuter-Pilz-Duxelles,

Fruehlingsgemuese, cremige Polenta

\*\*

Halbgefrorenes von der Erdbeere, Rhabarberkompott, Mandelnougatine

---

### Fruehlingsmenue II

Preis / €

---

Weisser und grueener Spargel in Vinaigrette mit Parmaschinken

85,00

\*\*

Rinderkraftbruehe mit Markkloesschen

\*\*

Ganz gebratene Poularde, Rosmarinbutter Erbsen, Safranrisotto

\*\*

Orangen Crêpes, Erdbeeren und Vanilleeis



# wasserschloss

Inzlingen

Menuevorschlaege – Fruehling 2023

---

## Fischmenue

Preis / €

---

Tatar von der gebeizten Dorade auf sautiertem gruene Spargel in  
Balsamico-Vinaigrette

93,00

\*\*

Poelierter Bachsaibling in Misofond, Sprossen, Sesamchip

\*\*

Gebratener Heilbutt unter der Pinienkernkruste, Vin Blanc, Safranrisotto

\*\*

Pina Colada Sorbetto, gebackene Banane

---

## Schlossmenue

Preis / €

---

Tranche vom geflaemmtten Beizlachs, Pommery-Senf Vinaigrette, Fruehlingskraeutersalat

79,00

\*\*

Spargelcremesueppchen

\*\*

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

\*\*

Meringues-Baiser, Erdbeermouse, Vanilleeis



# wasserschloss

Inzlingen

Menuevorschlaege – Fruehling 2023

---

## Veganes Menue

Preis / €

---

Humus, Kopfsalat, Salzkapern und Nusscracker

71,00

\*\*

Kohlrabisuempchen mit Currykokosschaum

\*\*

Weisser und grueener Spargel, Schnittlauchsauced, neue Kartoffeln

\*\*

Panna Cotta von der Zartbitterschokoladed, Haselnusscrumble, Himbeersorbet

---

## Menue Gastronomique

Preis / €

---

Tataki vom Thunfisch, Chiffonadensalat

105,00

\*\*

Gebratener Sepia auf sautiertem Brokkoli, Salzzitrone, gehobelter Parmesan

\*\*

Miniravioli in Consommé vom Rind

\*\*

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

\*\*

Rohmilchkaese mit Feigensenf

oder

Limetten-Basilikum-Erfrischung

\*\*

Warmes Nougattortchen, marinierte Erdbeeren, Toncabohnen Eis