



# Menuevorschläge

## Sommer 2023

Sie können sich das Menue gerne nach Ihrer Wahl und Ihren Wünschen zusammenstellen. Wir bitten Sie, sich dennoch für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Ihre Sonderwünsche berücksichtigen wir gerne im Vorfeld.

---

<b>Sommermenue I</b>	<b>Preis / €</b>
Tatar von der Lachsforelle, Honig-Dill-Sauce, Kopfsalat, GIngurke **	<b>69,00</b>
Ossobuco vom Kalb mit Schmorgemüse, cremige Polenta **	
Kamillen-Panna-Cotta, Himbeeren, Zitroneneis	

---

<b>Sommermenue II</b>	<b>Preis / €</b>
Salatkreation mit Melone, Rote Beete, Pfirsich, Kopfsalat, Salzmandeln **	<b>85,00</b>
Thunfischtataki im geeisten Kokos-Chili-Süppchen, Reischips (alternativ warm serviert) **	
Rosa gebratener Kalbstafelspitz, sommerliches Gemüse, Jus, Mandelspätzle **	
Geeistes Espressomousse auf marinierten Kirschen, Baileysschaum	



---

<b>Fischmenue</b>	<b>Preis / €</b>
Lauwarmer Pulpo, Kräutersalat, Salz-Zitrone, Knoblauchcrostini	<b>92,00</b>
**	
Krustentiersüppchen (heiß oder kalt)	
**	
Geschmorter Seeteufel, Ratatouille Gemüse, Olivengnocchi	
**	
Frappé von der Zartbitterschokolade mit marinierten Erdbeeren und belgische Crêpes, Erdbeereis	

---

<b>Schlossmenue</b>	<b>Preis / €</b>
Pastrami, Bergpfeffermayonnaise, Kopfsalat	<b>115,00</b>
**	
Geeistes Melonensüppchen mit Gamba-Wan Tan	
**	
Gebratener Loup de Mer, Tomaten Concassée, Basilikumöl	
**	
Lamm-Carrée unter der Kräutersenfkruste, Bohnen-Cassoulet, Pommes dauphines	
**	
Zitronensablet, Mandelnougatine, Waldbeeren, Lavendeleis	



# wasserschloss

Inzlingen

Menuevorschlaege – Sommer 2023

---

## Veganes Menue

Preis / €

---

Taboulet Salat mit Kirschtomaten, Stangensellerie, Gurke, Blatt-Petersilie

79,00

\*\*

Kokos-Limonen-Chili-Süppchen, Maisknusperle

\*\*

Ravioli mit weißer Bohnencreme gefüllt auf grünen Bohnen-Paprikafond und Duka

\*\*

Mini-Churros, Mandel-Vanilleeis, Sommerbeeren