

Um Anzukommen

Apéro	Preis / €
Winzersekt vom Weingut Löffler	9,50
Champagner Henri Mandois Blanc de Blancs	15,00
Pampelle Spritz	9,50
Belsazar Aperitivo	9,50
Hausgemachter Eistee	7,50

Simone's

Lieblingsgerichte	Preis / € / Vorspeise / Hauptgericht
Geeistes Melonensüppchen mit Gemüse Wan-Tan (vegan)	16,00 25,00
Gefüllte Spitzpaprika auf Pilz-Fettuccine (vegan)	18,00 24,00
Gratinierte Ziegenkäse, Pumpernickel, Kopfsalat, Walnuss (vegetarisch)	19,00 26,00
Gebratener Pulpo auf Tomatensalat	23,00
Rinderfilet Thai Style, Gemüse Julienne, Reisgaletten	43,00

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

Schlossmenue

Menue	Preis / €
-------	-----------

**

Geschmorter Seeteufel in
Kokos-Limetten-Chili Süppchen

**

Gebratener Steinbutt,
Kirschtomaten, Bulgur, Joghurt, Thai Basilikum
oder

Rosa gebratene Rehrücken,
Feige, Pfifferlinge, cremige Polenta

**

Schokoladen Profiterol, Haselnuss-Sablés, Kirschen

Als 4-Gang-Menue	92,00
-------------------------	--------------

Als 3-Gang-Menue (ohne Seeteufel)	71,00
--	--------------

01 – Wölfflin

Obiges Mehrgangmenue,

inklusive korrespondierender Weinbegleitung

mit 4 Gängen 134,00

mit 3 Gängen 101,00

02 – Nepomuk

Veganes oder Vegetarisches Mehrgangmenue,

inkl. korrespondierender Weinbegleitung

mit 4 Gängen 120,00

Bewährtes

Vorspeise	Preis / €
Papa's Hummersuppe	21,00
Gebratener Loup de Mer auf Frühlingsalat	22,00
Kalbszunge in Vinaigrette, Sommerliche Salate	23,00

Hauptgang	Preis / €
Lammrücken unter der Kräutersenfkruste, Bohnen, cremige Polenta	41,00
Kalbsmedaillon, Rahmsauce, Pfifferlinge, Fettuccine	38,00
Cordon bleu, Gemüse, Pommes dauphines	32,00
Gebratener Zander, Vin blanc, Spinat, Risotto	38,00

Zum Abschluss

Dessert	Preis / €
Zitronen Creme, Sommer Beeren, Lavendel Eis	14,00
Pfirsich Melba	12,00
Rohmilchkäse von M. Schell Au Bouton d'or Mulhouse (5 Sorten)	16,50