



Menuevorschläge

Herbst 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.

Herbstmenue I

Preis / €

Gebackene Gamba, Curry-Kürbis, Herbstsalat

69,00

**

Glacierte Kalbshaxe, Schwarzbiersauce, Wirsing, Pommes Macaire

**

Nougatknusperriegel, Zwetschgenkompott, Vanilleeis

Herbstmenue II

Preis / €

Leicht gebratener Heilbutt, Buttermilch-Estragon, Chiffonadensalat

89,00

**

Petersilienwurzelsüppchen, Hibiskuscurry, rote Linsen

**

Zweierlei vom Reh – rosa gebratener Rücken und Ragout –

Rote Bete, Preiselbeeren und Spätzle vom Brett

**

Schokoladenmouse von Valrhona Schokolade mit Mango



wasserschloss

Inzlingen

Menuevorschlaege – Herbst 2023

Fischmenue

Preis / €

Thunfischvariation mit eingelegtem Kimchigemüse

92,00

**

Papas Hummersüppchen

**

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch, Vin blanc,

Spinat, getrocknete Tomaten, Risotto

**

Limetten-Bananensorbet mit Kokosnougatine

Schlossmenue

Preis / €

Gänseleber Törtchen, Quitten-Portwein- Chutney, Nüsslisalat

115,00

**

Geschmorter Seeteufel in Kürbis-Ingwerfond,

**

Gebratene Langustine, Pilzravioli, Pinienkerne, Salbeibutter

**

Limettensorbetto mit Hibiskus

**

Entrecote double, Sauce Bordelaise, Sellerie Kartoffelpüree

**

Mango Rolle mit Kaktusfeigensorbet



wasserschloss
Inzlingen

Menuevorschlaege – Herbst 2023

Veganes Menue

Preis / €

Carpaccio von Roter Bete, marinierte Gerste und Endiviensalat

81,00

**

Süppchen vom grünen Curry, Kokosschaum, Brot Crostini

**

Falafel, Mangoldgemüse, gebratene Pilze, veganer Minz- Joghurt

**

Caramel-Mandelcreme, Birnenkompott, Sorbet