



# Menuvorschläge

## Frühling 2024

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

---

| <b>Frühlingsmenu I</b>  | <b>Preis / €</b> |
|---|------------------|
| Junge Blattsalate, Rote Beetecarpaccio, Radischenvinaigrette<br>**                                | <b>69,00</b>     |
| Glacierter Rücken vom Landschwein, Schwarzbiersauce,<br>geschmorte Karotten, Kartoffelpüree<br>** |                  |
| Vanilleeis, Rhabarberkompott, Nougatcrumble   |                  |

---

| <b>Frühlingsmenu II</b>  | <b>Preis / €</b> |
|--|------------------|
| Badischer Spargel in Vinaigrette, gebeizter Lachs<br>**          | <b>89,00</b>     |
| Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Schnittlauch<br>**            |                  |
| Gefüllte Poulardenbrust, Jus, Junges Gemüse, Safranrisotto<br>** |                  |
| Topfen-Tartelette, Rhabarberkompott                              |                  |



---

**Frühlingsmenu III**

Preis / €

---

Geflügelleberpastete, lauwarmer Romanasalat in Balsamico-Vinaigrette

89,00

\*\*

Spargelcremesüppchen mit Curry-Sahne

\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Champignon, Frühlingslauch, Mandelbällchen

\*\*

Bananenparfait, Milkschokoladenchips, marinierte Erdbeeren

---

**Fischmenu**

Preis / €

---

Gebratene Gamba auf Glasnudelsalat Asia Style

98,00

\*\*

Bachsaiblingsraviolo in Weißweinschaum

\*\*

Gebratener Wolfsbarsch auf Tomatentapanade, Spinat, neue Kartoffeln

\*\*

Trifle von Erdbeere und Rhabarber



# wasserschloss

Inzlingen

Menuvorschläge – Frühling 2024

---

## Veganes Menu

Preis / €

---

Frühlingsrolle, Kimchigemüse, Kopfsalat

82,00

\*\*

Kohlrabisüppchen mit Cashewnusscracker

\*\*

Gebratener Badischer Spargel, Pilzfond, Gemelli

\*\*

Churros, Zartbitterschokoladensorbet, marinierte Erdbeeren

---

## Menu Gastronomique

Preis / €

---

Tatar vom Thunfisch auf Papaja-Erdnusssalat, Friseé

125,00

\*\*

Geschmorter Seeteufel, wilder Broccoli, Safran Fond

\*\*

Miniravioli in Consommé vom Rind

\*\*

Bergamotte Erfrischung

\*\*

Zweierlei vom Lamm, weißes Bohnenpüree, geschmorter Lauch und Kirschtomaten

\*\*

Zitronentartelette, Erdbeeren, Lavendeleis