



Menuvorschläge zum Kombinieren – Sommer 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.

Vorspeisen	Preis / €
Tatar von der Lachsforelle, Honig-Dill-Sauce, Kopfsalat, Gingurke **	21,00
Lauwarmer Pulpo, Wildkräutersalat, Salz-Zitrone, Knoblauchcrostini **	22,00
Gebratene Gamba, Parmaschinken, Bunte Sommertomaten, Balsamico-Olivenöl **	21,00
Poelierte Poulardenbrust, Estragon-Buttermilch, Rote Zwiebel Gurkensalat **	19,00
Ziegenkäse Wan Tan, Melonensalsa, Basilikum (vegetarisch) **	17,00
Salatkreation mit Melone, Rote Beete, Pfirsich, Kopfsalat, Salzmandeln (vegan)	16,00



wasserschloss

Inzlingen

Menuvorschläge zum Kombinieren – Sommer 2024

Zwischengänge	Preis / €
Thunfischtataki im geeisten Kokos-Chili-Fond, Gemüsejulienne Reischips (alternativ warm serviert) **	19,00
Gebratener Loup de Mer auf Tomaté -Concasse, Basilikumöl **	24,00
Risotto mit gebratenen Pfifferlingen **	17,00
Gemelli mit Pilzlauchgemüse Curryöl (vegan) **	18,00
Frischkäseravioli in Paprika- Tomatensalsa (vegetarisch)	19,00

Suppen	Preis / €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen **	12,00
Gebeizter Loup de Mer in Vichyssoise mit mariniertes Kresse **	19,00
Krustentiersüppchen (heiß oder kalt) **	22,00
Geeistes Melonensüppchen mit-Asia- Gemüse- Rolle (vegan)	13,00



Hauptgerichte	Preis / €
Geschmorter Seeteufel, Ratatouille Gemüse, Olivengnocchi **	43,00
Gebratener Heilbutt, Vin Blanc, Pfifferlinge, Safran Risotto **	44,00
Lamm-Carrée unter der Kräutersenfkruste, Bohnen-Cassoulet, Pommes dauphines **	45,00
Carrée vom Iberico Schwein, Rosmarinjus, Tomate Concassée und Olivengnocchi **	34,00
In Parmaschinken gebratenes Kalbsfilet, sommerliches Gemüse, Fregola Sarda **	42,00
Rinderfilet in der Salzkruste gegart, Burgundersauce, Bohnen- Pfifferlinge, Kartoffelgratin **	46,00
Gefüllte Spitzpaprika, Bohnengemüse, Perlgraupenrisotto, gesalzene Mandeln (vegan)	29,00

Desserts	Preis / €
Geeistes Espressomousse auf marinierten Kirschen, Baileysschaum **	13,00
Zitronentartelette, Sommer Beeren Lavendeleis **	15,00
Eclair mit Vanillecreme und marinierte Erdbeeren **	14,00
Weißes Schokoladenparfait auf Sommerbeeren und Crumble **	11,00
Mini-Churros, Mandel-Vanilleeis, Sommerbeeren	13,00