

Um Anzukommen

Apéro	Preis / €
Winzersekt Blanc de Blancs vom Weingut Löffler	9,50
Champagner Henri Mandois Blanc de Blancs	16,00
Belsazar Aperitivo	9,50
Sanbitter mit frischem Orangersaft	8,50

Simone's

Lieblingsgerichte	Preis / € / Vorspeise / Hauptgericht
Rote Beete Carpaccio, Cous-Cous, Radischenvinaigrette (vegan)	17,00
Gebratener Spargel, Curry-Ingweröl, Pilze, Gemelli (vegan)	22,00 29,00
Lauwarmer Pulpo auf roh mariniertem grünem Spargel, Kopfsalat	23,00

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



wasserschloss

Inzlingen

Schlossmenue

Preis / €

Tataki vom Thunfisch,
Rettich, Kimchigemüse

**

Spargel Mailänder Art, sautiertes Kalbsbries

**

Gedämpfter Steinbutt, Vin blanc, Erbsenpüree

**

Lammvariation,
Jus, Trockenfrüchte-Chutney, Polentataler

oder

Gebratener Loup de Mer,
Kirschtomatenconfit, Bouillabaissefond, Knoblauchcrostini

**

Sablét von weißer Schokolade, Erdbeeren, Sauerampfer

Als 5-Gang-Menue

122,00

Als 4-Gang-Menue (ohne Steinbutt)

98,00

01 – Wölfflin

Obiges Mehrgangmenue,

inklusive korrespondierender Weinbegleitung

mit 5 Gängen 176,00

mit 4 Gängen 138,00

02 – Nepomuk

Veganes oder Vegetarisches Mehrgangmenue,

inkl. korrespondierender Weinbegleitung

mit 4 Gängen 126,00

Bewährtes

Vorspeise	Preis / €
Gebratener Zander, Frühlingsalat, Speck, Croûton	24,00
Papa's Hummersuppe	24,00

Hauptgang	Preis / €
Entrecôte double, Schalotten-Jus, Frühlingsgemüse, cremige Fettuccine	46,00
Kalbsmedaillon, Badischer Spargel, Mousseline, Kartoffeln	46,00
Gebratener Zander, Vin blanc, Spinat, Risotto	41,00
Ganz gebratene Taube, Pilze, Trockenfrüchte-Chutney, eigene Jus, Polentataler	46,00

Zum Abschluss

Dessert	Preis / €
Geeister Kir Royal	12,00
Profiterol, Vanillecreme, Rhabarber	14,00
Sablét von weißer Schokolade, Erdbeeren, Sauerampfer	15,00
Auswahl von Rohmilchkäse von M. Schell Au Bouton d'or Mulhouse, Feigensenf, Walnüsse (5 Sorten)	18,00
