

Um Anzukommen

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

Simone's

Lieblingsgerichte	Preis / € / Vorspeise / Hauptgericht
Lauwarmer Romanasalat, Frischkäse Alternative, Tomatensugo (vegan)	17,00
Gemelli in Pistazienpesto, gebratene Aubergine, Kirschtomaten (vegan)	22,00 29,00
Lauwarmer Pulpo auf roh mariniertem grünem Spargel, Kopfsalat	23,00
Im Ganzen gebratene Taube, Pilze, trockenfrüchte-Chutney, eigene Jus, Polentataler	46,00

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



wasserschloss

Inzlingen

Schlossmenue

Preis / €

Thunfischtatar,
Pimientofond, Chiffonade-Salat, Parmesanchips

**

Kalbsbriesravioli mit Pilzfond

**

Spargel in Curryöl, Gamba

**

Crépinette vom Maibock,
Jus, Trockenfrüchte-Chutney, Polentataler
oder

Gebratener Heilbutt,
Vin blanc, Erbsenpüree, Strohkartoffeln

**

Sablé von weißer Schokolade, Erdbeeren, Sauerampfer

Als 5-Gang-Menue 122,00

Als 4-Gang-Menue (ohne Gamba) 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 Steinbutt, Frühlingssalat, Speck, Croûton	24,00
Papa's Hummersuppe	24,00

Hauptgang	Preis / €
Paniertes Schnitzel vom Kalb, Badischer Spargel, Mousseline, Kartoffeln	43,00
Lamm-Medaillon unter der Kräutersenfkruste, gebratene Spargel, Risotto	38,00
Gedämpfter Zander, Safransauce, Spinat, Reisgaletten	45,00

Zum Abschluss

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