



Menuvorschläge

zum Kombinieren – Herbst 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. Gern berücksichtigen wir selbstverständlich Vegetarier oder Sonderwünsche vor Ort oder nach Absprache im Vorfeld.

	Preis / €
Vorspeisen	29,00
Praline von der Gänseleber in Pumpernickel-Crumble, Sellerie, Apfel, Radicchio	21,00
**	
Lachstatar, Senfgurke, Nüsslisalat, Crostini	22,00
**	
Gebratener Loup de Mer, Endiviensalat, geröstete Cashewnüsse, Kernöl	19,00
**	
Ziegenfrischkäse auf Lavendelbrioche mit Herbstsalat	17,00
**	
Bowl mit Rote Bete, Rettich, Glasnudeln Asia Style	17,00



wasserschloss

Inzlingen

Menuvorschläge zum Kombinieren – Herbst 2024

Zwischengänge	Preis / €
Geschmorter Seeteufel auf gehobeltem Fenchel in Safran-Vermouth-Fond **	25,00
Hausgemachte Maccaroni, geschmorte Tomate, Oliven, Kapern, Parmesan (Vegan) **	17,00
Risotto mit gebratenen Pilzen **	16,00
Pochiertes Seezungenröllchen auf Gemüse Julienne in Kaffernlimetten-Chillisauce **	27,00
Rosa gebratene Taube, Rosmarinjus, geröstete Artischocken und Ravioli	29,00

Suppen	Preis / €
Kürbiscremesuppe mit Curryschaum, geröstete Saaten (Vegan) **	12,00
Kleine Bouillabaisse mit Dorade und Rascasse, Sauce Rouille Crostini **	23,00
Rinderkraftbrühe mit Miniravioli **	13,00
Weißes Schalotten-Cremesüppchen mit Gambaspieß	19,00



Hauptgerichte	Preis / €
Pochiertes Zanderfilet, Schmelzwiebel, Champagnerkraut und Kartoffelpüree **	39,00
Rehrücken im Ganzen gebraten, eigenen Jus, Preiselbeeren Calvadosapfel, Pilze, Spätzle vom Brett **	48,00
Boeuf Bourguignon, Herbstgemüse und Kartoffelgratin **	36,00
Rosa gebratene Entenbrust mit Gemüse, Pilzen, Nudeln, Asia Style **	38,00
Chicorée aus dem Ofen, Linsengemüse und geröstete Walnüsse (Vegan) **	29,00
Rosa gebratenes Lammcarree unter der Kräutersenfkruste, Pilze, Blattspinat Weißweinrisotto	44,00

Desserts	Preis / €
Nougatparfait auf Zwetschgenkompott, Nusscrumble **	14,00
Milchschokoladensorbet im Trauben-Weinsüppchen **	13,00
Crème brûlée mit exotischem Fruchtsalat **	14,00
Warmes Apfel-Tartelette mit Vanilleeis **	15,00
Mandelcreme mit pochierten Birnen und Sorbet (Vegan)	14,00