



# Menuvorschläge

## zum Kombinieren – Sommer 2025

Ab 15 Gästen können Sie gerne außerhalb unserer à la Carte ein Menu zusammenstellen. Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden. Gern berücksichtigen wir selbstverständlich Vegetarier, Veganer oder Sonderwünsche vor Ort nach Absprache im Vorfeld.w

---

<b>Vorspeisen</b>	<b>Preis / €</b>
Lauwarm geräucherter Lachs, Pommery-Senfcreme, Kopfsalat, Croutons **	<b>24,00</b>
Lauwarmer Pulpo auf Hummus, Chiffonade-Salat, Balsamico-Vinaigrette **	<b>23,00</b>
Thunfisch-Tataki, Wasabi-Avocado-Crème, eingelegter Ingwer, Gemüsesalat **	<b>24,00</b>
Poelierte Poulardenbrust, Estragon-Buttermilch, Rote-Zwiebel-Gurkensalat **	<b>21,00</b>
Ziegenkäsestrudel, marinierte Sommertomaten, Basilikum (vegetarisch) **	<b>19,00</b>
Gebratene Aubergine, Bulgur, Salzzitrone, Petersiliensalat, geröstete Pinienkerne (vegan)	<b>17,00</b>



# wasserschloss

Inzlingen

Menuvorschläge zum Kombinieren – Sommer 2025

---

<b>Zwischengänge</b>	<b>Preis / €</b>
Gebratenes Seeteufel-Medaillon, weißer Tomatenschaum, Schmortomate, Basilikumöl, Parmesancrostini **	<b>25,00</b>
Leicht gebratener Heilbutt auf kalter Tomatensalsa **	<b>23,00</b>
Cremiger Risotto mit gebratenen Pfifferlingen **	<b>17,00</b>
Gemelli mit Pilz-Lauchgemüse, Curryöl (vegan) **	<b>19,00</b>
Zweierlei von Gamba im geeisten Kokos-Chili-Fond, Lauchjulienne, Reischips **	<b>24,00</b>
Frischkäse-Ravioli, geschmorte Pimientos, Oliven-Tapenade (vegetarisch)	<b>19,00</b>

---

<b>Suppen</b>	<b>Preis / €</b>
Rinderkraftbrühe mit Grießnocken **	<b>13,00</b>
Gebeizter Loup de Mer in Vichyssoise, marinierte Kresse **	<b>21,00</b>
Krustentiersüppchen (heiß oder kalt) **	<b>22,00</b>
Geeistes Melonensüppchen mit Asia-Gemüse-Rolle (vegan)	<b>14,00</b>



---

<b>Hauptgerichte</b>	<b>Preis / €</b>
Geschmorter Seeteufel, Ratatouille-Gemüse, Olivengnocchi **	<b>43,00</b>
Gebratener Heilbutt, Limettensauce, Blattspinat, Gemelli **	<b>44,00</b>
Lamm-Carrée unter der Kräutersenfkruste, Bohnen-Cassoulet, Fregola Sarda **	<b>46,00</b>
Kotelett vom Iberico Schwein, rote Mojo-Sauce, sautierte Zucchini, Kartoffelgnocchi **	<b>38,00</b>
Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Pommery-Senf- Sauce, sommerliches Gemüse, Pommes Dauphine **	<b>42,00</b>
Roastbeef vom Traeger Grill, BBQ-Sauce, Mais-Bohngemüse, Würfelkartoffeln **	<b>47,00</b>
Gebratene Artischocke, Safranrisotto, Paprikafond, gebackener Salbei (vegan)	<b>29,00</b>

---

<b>Desserts</b>	<b>Preis / €</b>
Geeistes Espressomousse auf marinierten Kirschen, Baileysschaum **	<b>14,00</b>
Zitronentartelette, Sommerbeeren, Lavendeleis **	<b>15,00</b>
Erdbeer-Mascarpone-Parfait, Vanille-Profiterol, Sommerbeeren **	<b>14,00</b>
Crème brûlée, Heidelbeeren und Sorbet **	<b>13,00</b>
Mandel-Vanilleeis, Pistazienmuffins, Beerensauce (vegan)	<b>14,00</b>