

Um Anzukommen

Apéro	Preis / €
Winzersekt Blanc de Blanc vom Weingut Löffler	9,50
Champagner Henri Mandois Blanc de Blanc	16,50
Tonic-Rosé Spritz	10,50
Sanbitter-Maracuja-Spritz ῚῃδῶΘῶῇΞΑΝ	9,50

Simone's

Liebblingsgerichte	Preis / € / Vorspeise / Hauptgericht
Gebratene Kimchi-Bao, geröstete Erdnüsse, Orange, Radicchio (Vegan)	19,00
Kalbsbrieskroketten, Paprika-Chili-Mayonnaise, Chicorée	25,00
Kürbiströschchen mit Weißweinrisotto und Beluga-Linsen Vinaigrette (Vegan)	29,00



wasserschloss

Inzlingen

Schlossmenu

Preis / €

Hausgebeizter Loup de Mer,
Sauerrahm, Rote-Bete-Chips, Endiviensalat

**

Gamba,
Asiafischfond, sautierter Pak Choi

**

Geschmortes Kalbsbäckchen,
geröstete Schalotten, Blumenkohlcreme

**

Steinbutt,
Kürbis-Curry, Reisgaletten

oder

Rosa gebratener Rehrücken,
Cassissauce, Feigen, Steinpilze, Fettuccine

**

Passionsfruchtparfait, Sesam, Mango,
Matcha-Hippe

Als 4-Gang-Menu (ohne Kalbsbäckchen)

99,00

Als 5-Gang-Menu

126,00

02 – Nepomuk

Veganes oder Vegetarisches Mehrgangmenu

mit 4 Gängen 82,00

Bewährtes

Vorspeise	Preis / €
Lauwarm geräucherter Lachs, Pommery-Senf, Endiviensalat, Croutons	24,00
Papa's Hummersuppe	24,00
Terrine von Gänseleber, Quittenchutney, Muskatellergelee, Brioche	35,00
Hauptgang	Preis / €
Lammmedaillon unter der Nusskruste, Jus, Trockenfrüchte-Chutney, Mini-Mais, Polenta	48,00
Fisch-Mixed-Grill, feines Ratatouille und Risotto	48,00
Entrecôte, Whiskey-Jus, wilder Brokkoli, Blumenkohlcreme, Pommes dauphine	48,00
Cordon bleu, sommerliches Gemüse, Kartoffelbällchen	36,00