

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 ῚῥδὼΘώῃΞΑΝ	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 / €

Marinierter Thunfisch,
Sauerrahm, Rote-Bete-Chips, Endiviensalat

**

St. Jacobsmuschel
Asiافischfond, sautierter Pak Choi

**

Geschmortes Kalbsbäckchen,
geröstete Schalotten, Selleriepürée

**

Seeteufel mit Kürbisrisotto

oder

Rosa gebratener Hirschrücken Cassissauce,
Feigen, Waldpilze, Fettuccine

**

Passionsfruchtparfait, Sesam, Mango

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 / €
Herbstsalat mit gebackener Krauser Glucke, Granny Smith Apfel und Creme fraiche	21,00
Papa´s Hummersuppe	24,00
Terrine von Gänseleber, Quittenchutney, Muskatellergelee, Brioche	35,00
Hauptgang	Preis / €
Rehvariation, Cassissauce, Rotkraut und Kartoffelpürree	49,00
Gebratener Steinbutt, Ratatouille Gemüse und Risotto	46,00
Entrecôte, Whiskey-Jus, wilder Brokkoli, Baby Mais, Pommes dauphine	46,00
Gebratene Entenbrust, Orangensauce, Selleriepürrée, Pommes dauphines	42,00