

Um Anzukommen

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

Simone's

Lieblingsgerichte	Preis / € / Vorspeise / Hauptgericht
Gebratene Reisbällchen, Wasabicreme, marinierte Rote Bete, Endiviensalat (Vegan)	19,00
Maccaroni in Petersilien-Kürbispesto, Pilzfond, gepfeffelter Kürbis (Vegan)	29,00
Gänseleberparfait, Quittenchutney, Muskatellergelee, Endiviensalat	28,00



wasserschloss

Inzlingen

Schlossmenu

Preis / €

Warm geräucherter Heilbutt,
Sauerrahm, Rote Bete, Endiviensalat

**

Gebratene Gamba,
Curry-Ingwer-Fond, Pak Choi, Reischips

**

Rindfleischravioli in Butter,
gehobelter Parmesan, Trüffel aus Umbrien

**

Geschmorter Seeteufel,
Vin blanc, Kürbisrisotto

oder

Rosa gebratene Taube,
Jus, Pilze, Karottenpüree

**

Süßes von Passionsfrucht und Topfen

Als 4-Gang-Menu (ohne Gamba)

99,00

Als 5-Gang-Menu

126,00

02 – Nepomuk

Veganes oder Vegetarisches Mehrgangmenu

mit 4 Gängen 82,00

Bewährtes

Vorspeise	Preis / €
Geräuchertes Roastbeef von der Inzlinger Galloway-Kuh, Trüffelmayonnaise, Herbstsalat und gehobelem Parmesan	24,00
Papa's Hummersuppe	24,00
Gebratener Zander, geröstete Pinienkerne, Herbstsalat	24,00

Hauptgang	Preis / €
Gebratener Steinbutt, cremige Nudeln mit Trüffel aus Umbrien	49,00
Paniertes Rehschnitzel, Preiselbeersauce, Pilze, Rotkraut und Kartoffelpüree	41,00
Entrecôte, Orangensaft, Blumenkohlpüree, Pommes Dauphine	45,00
Rinderroulade vom Rind, geröstete Zwiebel, Rotkraut, Kartoffelpüree	36,00