

# Um Anzukommen

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

# Simone's

Lieblingsgerichte	Preis / € / Vorspeise / Hauptgericht
Winterrolle mit marinierter Avocado und Chiffonade-Salat (Vegan)	19,00
Offenes Buchweizenravioli mit Linsen, Nüssen und Rotkraut (Vegan)	29,00



wasserschloss

Inzlingen

---

## Schlossmenu

---

Preis / €

Thunfisch-Tataki, Avocado, Chilisorbet,  
Endiviensalat

\*\*

Gebratene St. Jacobsmuschel  
Sauerrahmdip, Rote-Bete-Essenz

\*\*

Kalbfleischravioli a la creme mit Trüffel aus  
Umbrien

\*\*

Geschmorter Seeteufel  
Vin blanc, Rosenkohlblätter, Risotto

**oder**

Zweierlei vom Rind  
Geschmortes Bäckchen und Tranchen vom  
Entrecôte, Jus, Gemüse und Kartoffelpavé

\*\*

Champagner-Cheesecake, Granatapfel, Schokolade

---

**Als 4-Gang-Menu (ohne St. Jacobsmuschel)**

**99,00**

**Als 5-Gang-Menu**

**126,00**

---

**# 02 – Nepomuk**

Veganes oder Vegetarisches Mehrgangmenu

**mit 4 Gängen 82,00**

---

# Bewährtes

Vorspeise	Preis / €
Lauwarmer Pulpo, Orangen, Wintersalat	24,00
Papa's Hummersuppe	24,00
Gänseleberparfait, Muskatellergelee, Endiviensalat	28,00

Hauptgang	Preis / €
Barbarie-Entenbrust à l'Orange Rosenkohl, Pastinakencreme	49,00
Kalbssteak Curry, Ananas, Reis	41,00
Gebratener Loup de Mer cremige Trüffelnudeln	47,00
Entrecôte Jus, cremiger Wirsing, Pommes dauphine	45,00