

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

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

EMPFEHLUNG

Dorade in der Salzkruste zubereitet, Petersilienbutter, Blumenkohl, Pommes dauphines	47,00
---	--------------



wasserschloss

Inzlingen

Schlossmenu

Preis / €

Thunfisch-Tataki, Avocado, Chilisorbet,
Endiviensalat

**

Gebratene St. Jacobsmuscheln
Sauerrahmdip, Rote-Bete-Essenz

**

Kalbfleischravioli a la creme mit Trüffel aus
Umbrien

**

Geschmorter Seeteufel
Vin blanc, Rosenkohlblätter, Safran-Risotto

oder

Rosa gebratene Taube, Safransauce,
Gemüse, Kartoffelpavé

**

Champagner-Cheesecake, Granatapfel, Schokolade

Als 4-Gang-Menu (ohne Wein)

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 / €
Rinderfilet	49,00
Rotweinjus, Gemüse, Kartoffelpavé	
Kalbssteak	42,00
Curry, Ananas, Reis	
Gebratener Zander	47,00
cremige Trüffelnudeln	
Rehrücken	47,00
Pilze, Preiselbeeren, Wirsing,	
Kartoffelpüree	