



Menuvorschläge

zum Kombinieren – Frühling 2026

Ab 15 Gästen können Sie gerne außerhalb unserer à la Carte ein Menu zusammenstellen. **Wir bitten um die Auswahl eines gemeinsamen, einheitlichen Menus für alle Gäste.** Gerne berücksichtigen wir selbstverständlich auch Vegetarier, Veganer oder Sonderwünsche vor Ort nach Absprache im Vorfeld.

Vorspeisen	Preis / €
In Espresso gebeizter Loup de Mer, Crème fraîche, marinierter Romanasalat **	24,00
In Kokos gebratenes Wachtelröllchen, Chilimayonaise, Avocadosalat **	23,00
Gebratene Gamba auf grünem Spargel in Vinaigrette **	24,00
Ziegenfrischkäse-Stick auf lauwarmen Kirschtomaten, Wildkräutersalat (vegetarisch) **	19,00
Kichererbsenhummus, gehobelter grüner Spargel, Radieschen, Kopfsalat (vegan)	17,00



wasserschloss

Inzlingen

Menuvorschläge zum Kombinieren – Frühling 2026

Zwischengänge	Preis / €
Gebratener Pulpo auf lauwarmem Kartoffelstampf, eingelegte Rote Zwiebel, grünes Olivenöl **	24,00
Grüner und weißer Spargel, Sauce Mousseline mit Schwarzwälder Schinken **	23,00
Pilzraviolo, sautierter Radicchio, Nussbutter und gehobelter Parmesan (vegetarisch) **	21,00
Weißweinrisotto auf Spinat und Bärlauchpesto (vegan)	19,00

Suppen	Preis / €
Spargelcremesuppe **	17,00
Thaicurryschaumsüppchen mit Shiitake-Pilzen (vegan) **	15,00
Rinderkraftbrühe mit Miniravioli **	14,00
Gebratene Gamba in Knoblauch-Vanille-Süppchen	24,00



wasserschloss

Inzlingen

Menuvorschläge zum Kombinieren – Frühling 2026

Hauptgerichte	Preis / €
Glacierte Kalbshaxe, eigene Jus, Röstgemüse, Römische Nocken **	39,00
Rosa gebratene Lammkeule, Bärlauchpesto, Jus, Pilze und Risotto **	41,00
Französische Label Rouge Poulardenbrust, Spargel Mailänder Art und Kartoffelgnocchi **	42,00
Im Ganzen gebratenes Rinderfilet, Burgundersauce, Junge Erbsen, Frühlingslauch, Kartoffelgratin **	51,00
Gebratener Heilbutt, Wachtelspiegelei, Frühlingskräuterfond, Salzkartoffeln **	48,00
In Curryöl sautierte Gemelli, Pilze, wilder Broccoli und Kokosschaum (vegan)	29,00

Desserts	Preis / €
Erdbeermascarponeparfait, Rhabarberkompott, Mandelnougatine **	13,00
Vanille-Topfencreme auf Rhabarberkompott, Hafer-Nuss-Cranola **	14,00
Pina Colada-Sorbetto mit gebackener Banane **	11,00
Sacher-Schnitte auf Himbeercoulis und Vanilleeis **	16,00
Panna Cotta von der Zartbitterschokolade, Haselnuscrumble, Himbeersorbet (vegan)	14,00