

Um Anzukommen

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

Simone's

| Lieblingsgerichte | Preis / € / Vorspeise / Hauptgericht |
|--|---|
| Kichererbsen-Hummus, marinierte Rote Bete, Feige-Nuss Tapenade, Frühlingssalat (Vegan) | 19,00 |
| Bärlauchrisotto, grüner Spargel, gebratene Kräuterseitling (Vegan) | 31,00 |



wasserschloss

Inzlingen

Schlossmenu

Preis / €

Gebratene Jakobsmuscheln
Avocado, Erdnuss-Ingwer-Vinaigrette,
Chiffonade-Salat

**

Erbsenravioli
Sauerampfersauce, Wachtelei

**

Gebackener Zander im Kataifi-Teig
im Safran-Fond, Frühlingslauch

**

Lamm-Medailon unter der Kräutersenfkruste
Sauce Mousseline, Spargel, Kartoffeln

oder

Gebratener Seeteufel
Vin blanc, Frühlingskarotten, Bärlauchrisotto

**

Profiterol mit marinierter Mango

Als 4-Gang-Menu (ohne Zander) " 99,00

Als 5-Gang-Menu 126,00

02 – Nepomuk

Veganes oder Vegetarisches Mehrgangmenu

mit 4 Gängen 82,00

Bewährtes

| Vorspeise | Preis / € |
|--|------------------|
| Gebratener Kabeljau, Croutons, Salat | 24,00 |
| Papa's Hummercremesuppe | 25,00 |
| Gebratene Jakobsmuscheln Avocado, Erdnuss-Ingwer-Vinaigrette, Chiffonade-Salat | 25,00 |

| Hauptgang | Preis / € |
|--|------------------|
| Pochierter Kabeljau Sauce Mousseline, Spargel, Drilling Kartoffeln | 49,00 |
| Kalbssteak in Curry gebratene Ananas, Basmatireis | 45,00 |
| Glaciertes Gitzi aus dem Ofen eigene Jus, Spinat, römische Nocken | 48,00 |