

Um Anzukommen

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

Simone's

| Lieblingsgerichte | Preis / € / Vorspeise / Hauptgericht |
|--|---|
| Kichererbsen-Hummus, marinierte Rote Bete, Feige-Nuss Tapenade, Frühlingssalat (Vegan) | 19,00 |
| Spargel in Curryöl, gebratene Pilze, Gemelli (Vegan) | 31,00 |



wasserschloss

Inzlingen

Schlossmenu

Preis / €

Tatar vom Thunfisch
Avocadocreme, Frühlingssalat

**

Badischer Spargel im Nussbitterschaum
Estragon, gehobelter Parmesan

**

Gebratener Loup de Mer
Asia-Fond, Strudelteigknusper

**

Lammvariation
Frühlingskarotten, Bärlauchrisotto

oder

Geschmorter Seeteufel
Vin blanc, Sauerampfer, Erbsenravioli

**

Profiterol mit marinierter Mango

Als 4-Gang-Menu (ohne Loup de Mer) " 99,00

Als 5-Gang-Menu 126,00

02 – Nepomuk

Veganes oder Vegetarisches Mehrgangmenu **mit 4 Gängen** 82,00

Bewährtes

| Vorspeise | Preis / € |
|--|------------------|
| Salatkreation mit Pulpo, grünem Spargel und Kirschtomaten | 19,00 |
| Papa's Hummercremesuppe | 25,00 |
| Roastbeef, Chilli-Mayonnaise, Frühlingssalat | 29,00 |
| Spargelcremesuppe | 17,00 |

| Hauptgang | Preis / € |
|---|------------------|
| Fisch-Mixed-Grill Vin blanc, Bärlauchpesto, Brokkoli, Gemelli | 49,00 |
| Saltimbocca vom Kalb Sauce Mousseline, Spargel, neue Kartoffeln | 49,00 |
| Geschmorte Kalbsbäckchen Spinat, cremige Polenta | 39,00 |