

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

**

Geschmorter Seeteufel

Asia-Fond, Strudelteigknusper

**

Rosa gebratener Lammrücken unter der

Kräutersenfkruste, Frühlingsskotten,

Weißweinrisotto

oder

Gebratener Heilbutt

Vin blanc, Sauerampfer, Erbsenravioli

**

Zitronen-Lavendel-Profiterol mit Beeren

Als 4-Gang-Menu (ohne Seeteufel) "

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 / €
Gedämpfter Zander Vin blanc, Brokkoli, Gemelli	49,00
Saltimbocca vom Kalb Sauce Mousseline, Spargel, neue Kartoffeln	49,00
Geschmorte Kalbsbäckchen Spinat, cremige Polenta	39,00