



# Menuvorschläge

## zum Kombinieren – Sommer 2026

Ab 15 Gästen können Sie gerne außerhalb unserer à la Carte ein Menu zusammenstellen. Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden. Gern berücksichtigen wir selbstverständlich Vegetarier, Veganer oder Sonderwünsche vor Ort nach Absprache im Vorfeld.

---

<b>Vorspeisen</b>	<b>Preis / €</b>
Tatar vom Wildlachs, Meerrettichsauerrahm, Kopfsalat Croutons	<b>24,00</b>
**	
Lauwarmer Pulpo auf Hummus, Chiffonade-Salat, Balsamico-Vinaigrette	<b>23,00</b>
**	
Salat Niçoise mit Thunfisch, Bohnen und Tomaten	<b>24,00</b>
**	
Poulanderöllchen in Kokos gebraten, Chiffonadealat	<b>23,00</b>
**	
Ziegenkäsestrudel, marinierte Sommertomaten, Basilikum (vegetarisch)	<b>19,00</b>
**	
Gebratene Aubergine, Bulgur, Salzzitrone, Petersiliensalat, geröstete Pinienkerne (vegan)	<b>17,00</b>
**	
Thunfischcarpaccio, Erdnuss-Ingwer-Vinaigrette, sommerlicher Salat	<b>24,00</b>



# wasserschloss

Inzlingen

---

Zwischengänge	Preis / €
Gebratenes Seeteufel-Medaillon, weißer Tomatenschaum, Schmortomate, Basilikumöl, Parmesancrostini	25,00
**	
Gebratene Gamba, geschmortes Curry-Gemüse, Wan-Tan	24,00
**	
Sautierte Pfifferlingen mit Gemelli	19,00
**	
Gemelli mit Pilz-Lauchgemüse, Curryöl (vegan)	19,00
**	
Risotto in Paprika-Fond, gemoschrte Pimientos (vegan)	20,00

---

Suppen	Preis / €
Hochzeitssuppe mit Flädle, Fleischbällchen und Eierstich	16,00
**	
Gebeizter Loup de Mer in Vichyssoise, marinierte Kresse	21,00
**	
Krustentiersüppchen (heiß oder kalt)	22,00
**	
Gazpacho Andaluz mit Crostini (vegan)	16,00



# wasserschloss

Inzlingen

---

Hauptgerichte	Preis / €
Geschmorter Seeteufel, Ratatouille-Gemüse, Olivengnocchi **	44,00
Rosa gebratener Lammrücken, Bohnengemüse, Weißweinrisotto **	46,00
Kotelett vom Iberico Schwein, rote Mojo-Sauce, sautierte Zucchini, Kartoffelgnocchi **	39,00
Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Zitronen-Rahm- Sauce, Spinat, Maccaroni **	42,00
Roastbeef vom Traeger Grill, BBQ-Sauce, Mais-Bohnengemüse, Pommes Dauphine **	47,00
Safranrisotto, geschmorte Kirschtomaten, Pilzen, gebratene Sonnenblumenkerne (vegan)	31,00

---

Desserts	Preis / €
Himbeersorbet, Mousse au Chocolat von Valrhona-Schokolade, Nougatine **	14,00
Zitronentartelette, Sommerbeeren, Lavendeleis **	15,00
Erdbeer-Mascarpone-Parfait, Vanille-Profiterol, Sommerbeeren **	14,00
Crème brûlée, Heidelbeeren und Sorbet **	14,00
Mandel-Vanilleeis, Pistazienmuffins, Beerensauce (vegan)	14,00