

Um Anzukommen

Apéro	Preis / €
Winzersekt Cuvée Weingut Ruser	9,50
Champagner Henri Mandois Blanc de Blanc	17,00
Pampelle Spritz	10,50
San Bitter- Maracuja Spritz - alkoholfrei	9,50

Simone's

Lieblingsgerichte	Preis / € / Vorspeise / Hauptgericht
Geschmorte Feigen, Sommersalat, Paprika-Vinaigrette, geröstete Saaten (Vegan)	19,00
Gebratene Aubergine, Baba Ganoush, Couscous und glacierte Aprikosen (Vegan)	32,00



wasserschloss

Inzlingen

Schlossmenu

Preis / €

Rosa gebratene Taubenbrust
Avocado, Sauerrahm, Romanasalat,
eingelegter Ingwer

**

Seeteufelmedaillon,
Bouillabaissefond, Gemüsejulienne,
Rouille-Crostini

**

Rosa gebratener Lammrücken
Jus, junge Karotten, cremige Polenta

oder

Gebratener Steinbutt
Vin blanc, Bohnen, Pilzravioli

**

Süßes von Matcha und Sommerbeeren

Als 3-Gang-Menu (ohne Seeteufel)

86,00

Als 4-Gang-Menu

102,00

02 – Nepomuk

Veganes oder Vegetarisches Mehrgangmenu

mit 4 Gängen 84,00

Bewährtes

Vorspeise	Preis / €
Gazpacho Andaluz mit Ziegenkäsecrostini	19,00
Papa's Hummercremesuppe	25,00
Lauwarmer Pulpo, sautierte Pfifferlinge, Salat	27,00
Thunfisch-Carpaccio mit sommerlichem Salat und gehobeltem Parmesan	24,00

Hauptgang	Preis / €
Entrecote vom Inzlinger Galoway Rind Pfirsichrelish, Jus, Brokkoli, Pommes dauphine	49,00
Schloss-Cordon bleu, Tomatenconcassé, Pommes dauphine	36,00
Spanferkel, Jus , Zucchini, Kartoffelpüree	48,00
Gebratener Zander, Basilikumsauce, Bohnen, Pilze, Weißweinrisotto	49,00