Um Anzukommen

Apéro	Preis / €
Gebrüder Mathis Blanc de Blancs	**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, Herbstsalat, Paprika-Vinaigrette, geröstete Saaten (Vegan)	**19,00**
Kürbistaler, Pilzrisotto, Kürbisschaum (Vegan)	**32,00**

wasserschloss
Inzlingen

Schlossmenu

Preis / €

Zweierlei von der Gamba in
Champagner-Limetten-Vinaigrette,
Chiffonade-Salat
**
Pilzravioli mit sautiertem Kalbsbries
und gehobeltem Parmesan
**
Rosa gebratener Rehrücken
Jus, Karotten und Kartoffeltaler
oder
Gedämpfter Steinbutt
Vin blanc, Rosenkohl und Risotto
**
Süßes von Erdnuss, Bitterschokolade
und Zwetschge

Als 3-Gang-Menu (ohne Pilzravioli)	**86,00**
Als 4-Gang-Menu	**102,00**

 # 02 – Nepomuk

Veganes oder Vegetarisches Mehrgangmenu	**mit 4 Gängen**	**84,00**

Bewährtes

Vorspeise	Preis / €
Thunfisch-Tataki Glasnudeln, Ingwer, Gemüsesalat, Avocado-Wasabi-Schaum	**26,00**
Krustentiersuppe	**23,00**
Gebratene Steinpilze, Nüsslisalat, Kernöl	**21,00**
Rosa gebratene Taubenbrust, sautierter Radicchio, marinierter Sellerie	**29,00**

Hauptgang	Preis / €
Rinderfilet, Schalotten-Estragon-Jus, Kürbis, Gemüse, Pommes dauphine	**51,00**
Lammrücken, Miso-Jus, Sellerie, Pilz-Schalotten-Tarte	**48,00**
Rinderroulade, Jus, Rotkraut, Kartoffelpüree	**36,00**
Gebratener Zander, Curryschaum, cremige Gerstengraupen und Gemüse	**49,00**