

Greiffenegg  
SCHLÖSSE  
RESTAURANT

## Schlossberg Menüs

Lachs Carpaccio mit Limetten Vinaigrette,  
Avocado Tatar und gebratener Garnele

oder

Ziegenkäse Crème Brûlée  
auf Linsensalat und Wildkräuter

\*\*\*

Kürbis Crème Suppe  
mit Ravioli, Kürbiskernöl und Croûtons

\*\*\*

Gebratener Seeteufel  
unter der Kräuterkruste  
auf cremiger Schwarzwurzel  
und Risotto Taler  
4-Gang Menü 59,-

Hokaido Tarte  
und Butternut Kürbis Pürree  
mit Trompetenpilzen und Rieslingschaum  
4-Gang Menü 52,-

Rosa gebratene Rehnuss  
an Birnen Chutney mit Rotkrautroulade  
und Haselnuss Spätzle  
4-Gang Menü 58,-

\*\*\*

Küchlein und Sorbet vom Kaiserstühler Apfel  
mit Calvados Creme und kandierten Mandeln

Korrespondierende Weine zzgl.

3 Weine 18,-

4 Weine 24,-

# Greiffenegg

## SCHLÖSSE

### RESTAURANT

#### Vorspeisen und Salate

Lachs Carpaccio mit Limetten Vinaigrette, Avocado Tatar und gebratener Garnele	17,-
Ziegenkäse Crème Brûlée auf Linsensalat und mariniertem Kürbis	16,-
Feldsalat mit Kräuter Croûtons wahlweise mit Kartoffel-Speck Dressing oder Himbeervinaigrette	15,-
<u>Gerne servieren wir dazu:</u>	
- 5 oder 10 gebratene Garnelen	28,-/35,-
- rosa gebratenes Rinderfilet	29,-
- Fischfilet nach Angebot	29,-
Kürbis Crème Suppe mit Ravioli, Kürbiskernöl und Croûtons	11,-

#### Hauptspeisen

Rosa gebratene Rehnuss an Birnen Chutney mit Rotkrautroulade und Haselnuss Spätzle	34,-
Gebratener Seeteufel unter der Kräuterkruste auf cremiger Schwarzwurzel und Risotto Taler	35,-
Hokaido Tarte und Butternut Kürbis Pürree mit Trompetenpilzen und Rieslingschaum	29,-
Rinderfilet unter der Pinienkern-Kräuterkruste mit hausgemachten Krokette und Steinpilze in Rahm	36,-
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat oder Brägele	26,-

#### Nachspeisen

Käseauswahl vom Wiehre-Markt mit Feigensenf, Trauben und Walnüssen	16,-
Küchlein und Sorbet vom Kaiserstühler Apfel mit Calvados Creme und kandierten Mandeln	12,-
Valrhona Rocher Nougat Creme und Brombeer Haselnuss Eis	11,-