

Schlossberg Menüs

Ur-Tomaten mit Büffel-Mozzarella an Aceto Balsamico und Basilikum Pesto

oder

Vitello Tonnato

Sous vide gegartes Kalb, Sashimi vom Thunfisch und gebackenen Kapern

Steinpilzconsommé mit Ravioli

Steinbuttfilet an Riesling- Butterschaum
mit Safran-Pastasotto, grünem Spargel
und Kirschtomatenmarmelade
4-Gang Menü 56,-

Rotes Fisch- Kichererbsen- Curry
und gebratene Garnele
mit Wokgemüse und Shitake Pilzen
4-Gang Menü 54,-

Steinpilzstrudel
an wildem Brokkoli, karamelisiertem
Weinbergspfirsich und Steinpilzschaum
4-Gang Menü 49,-

Kalbsfilet mit Portweinjus und Chorizochips
an gebratenen Steinpilzen und
geräuchertem Paprika-Kartoffelpüree
4-Gang Menü 57,-

Baileys Crème Brûlée
an mariniertem Beeren- Haselnusscrumble und Himbeersorbet

Korrespondierende Weine zzgl.

3 Weine 18,-

4 Weine 24,-

Vorspeisen und Salate

Ur-Tomaten mit Büffel-Mozzarella an Aceto Balsamico und Basilikum Pesto	15,-
Vitello Tonnato Sous vide gegaartes Kalb, Sashimi vom Thunfisch und gebackenen Kapern	17,-
Salat der Saison Blatt- und Rohkostsalate, Kerne und Kräutercroûtons wahlweise mit: Kräutervinaigrette, Avocado-Dressing, Himbeervinaigrette	16,-
Gerne servieren wir dazu:	
- Maispoularde	24,-
- gebratene Garnelen	26,-
- rosa gebratenes Rinderfilet	28,-
- Fischfilet nach Angebot	27,-
Steinpilzconsommé mit Ravioli	10,-

Hauptspeisen

Steinbuttfilet im Riesling- Butterschaum mit Safran-Pastasotto, grünem Spargel und Kirschtomatenmarmelade	31,-
Rotes Fisch- Kichererbsen- Curry und gebratene Garnele mit Wokgemüse und Shitake Pilzen	29,-
Steinpilzstrudel an wildem Brokkoli, karamelisiertem Weinbergspfirsich und Steinpilzschaum	24,-
Kalbsfilet mit Portweinjus und Chorizochips an gebratenen Steinpilzen und geräuchertem Paprika- Kartoffelpüree	33,-
Rinderfilet unter der Parmesankruste auf sautierten Pilzen, Lauchzwiebeln und Pinienkern- Vanillepolenta	35,-
Wiener Schnitzel mit Kartoffel- Gurkensalat	24,-

Nachspeisen

Baileys Crème Brûlée an mariniertem Beeren- Haselnusscrumble mit Himbeersorbet	10,-
Weißes Schokoladen- Parfait mit dunklem Kern an Mango- Chili- Ragout und Minzpesto	9,-