

Schlossberg Menüs

Avocado Tatar mit Riesengarnelen, Wildkräutersalat und Zitronenschaum

oder

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

Apfel-Sellerie-Suppe
mit gebackenem Wan Tan

Gegrillter St. Pierre
mit Mango-Ingwer Risotto,
Baby Spinat und Beurre Blanc
4-Gang Menü 59,-

Offener Crêpe mit grünem Spargel,
Morcheln, Frühlingszwiebeln,
Topinamburcrème und lila Kartoffeln
4-Gang Menü 52,-

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit provenzialischen Gemüsegnocchis
und Sechuan-Pfeffer-Marmelade
4-Gang Menü 58,-

Tarte und Sorbet von Erdbeeren
mit Vanillecrème

Korrespondierende Weine zzgl.

3 Weine 18,-

4 Weine 24,-

Vorspeisen und Salate

Avocado Tatar mit Riesengarnelen, Wildkräutersalat und Zitronenschaum	17,-
Ur-Tomaten mit Büffel-Mozzarella an Aceto Balsamico und Basilikum Pesto	16,-
Salat der Saison	16,-
Blatt- und Rohkostsalate, Kerne und Kräutercroûtons	
Wahlweise mit: Kräutervinaigrette, Himbeer- oder Avocado-Dressing	
<u>Gerne servieren wir dazu:</u>	
- Maispoularde	26,-
- gebratene Garnelen	28,-
- rosa gebratenes Rinderfilet	29,-
- Fischfilet nach Angebot	29,-
Apfel-Sellerie-Suppe mit gebackenem Wan Tan	11,-

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit provenzialischen Gemüsegnocchis, und Sechuan-Pfeffer-Marmelade	34,-
Gegrillter St. Pierre mit Mango-Ingwer Risotto, Baby Spinat und Beurre Blanc	35,-
Offener Crêpe mit grünem Spargel, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Topinamburcrème und lila Kartoffeln	28,-
Rinderfilet mit hausgemachten Krokette, Kräuterbutter, Zwiebeljus und kleinem Salat	36,-
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat oder Brägele	26,-

Nachspeisen

Käseauswahl vom Wiehre-Markt mit Feigensenf, Trauben und Walnüssen	16,-
Tarte und Sorbet von Erdbeeren mit Vanillecrème	12,-
Brownie mit Beeren und weißem Schokoladen Eis	10,-