

Schlossberg Menüs

Vitello tonnato mit Thunfisch Sashimi

oder

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

Pfifferlingcremesuppe
mit Ravioli

Duett von Heilbutt und Riesengarnele
auf lauwarmen Bulgur- Granatapfel-
Minz Salat und Rieslingschaum
4-Gang Menü 59,-

Zucchini Tarte
an Süsskartoffelpüree und
Baby Karotten
4-Gang Menü 52,-

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit gefüllter Maisschnitte
und geröstetem Paprikaschaum
4-Gang Menü 58,-

Eichstetter Süsskirsche
(Eis, Creme Bruleé und Ragout)

Korrespondierende Weine zzgl.

3 Weine 18,-

4 Weine 24,-

Vorspeisen und Salate

Vitello tonnato mit Thunfisch Sashimi	17,-
Ur-Tomaten mit Büffel-Mozzarella an Aceto Balsamico und Saurampfer Pesto	16,-
Salat der Saison Blatt- und Rohkostsalate, Kerne und Kräutercroûtons Wahlweise mit: Kräutervinaigrette, Himbeer- oder Avocado-Dressing	16,-
<u>Gerne servieren wir dazu:</u>	
- Maispoularde	26,-
- 5 oder 10 gebratene Garnelen	28,-/35,-
- rosa gebratenes Rinderfilet	29,-
- Fischfilet nach Angebot	29,-
 Pfefferlingcremesuppe mit Ravioli	 11,-

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit gefüllter Maisschnitte und geröstetem Paprikaschaum	34,-
Duett von Heilbutt und Riesengarnele auf lauwarmen Bulgur- Granatapfel- Minz Salat und Rieslingschaum	35,-
Zucchini Tarte an Süsskartoffelpüree und Baby Karotten	28,-
Rinderfilet unter der Pinienkern- Kräuterkruste mit hausgemachten Krokette und Pfefferlinge in Rahm	36,-
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat oder Brägele	26,-

Nachspeisen

Käseauswahl vom Wiehre-Markt mit Feigensenf, Trauben und Walnüssen	16,-
Eichstetter Süsskirsche (Eis, Creme Bruleé und Ragout)	12,-
Mousse und Tarte von der Valrohna Schokolade mit Tonkabohnen Eis	11,-