



Vorspeisen & Suppen

<i>Karotten-Ingwer-Suppe</i> (vegan, K) <i>mit Orange und frischen Kräutern</i>	6,50
<i>Würzfleisch</i> ^(8,A,D,K) <i>vom Schwein mit Käse überbacken und Baguette</i>	8,50
<i>Gratinierter Ziegenkäse</i> ^(2,7,8,11,A,D,E,G) <i>mit Feigensenf, dazu Baguette</i>	10,50
<i>Antipastiteller</i> ^(D,2,3) <i>Variation von Antipasti mit Falafelbällchen und Baba Ghanoush (Auberginencreme) dazu Baguette</i>	10,00
<i>Verschiedene Salate der Saison</i> <i>mit Hausmacherdressing und Baguette</i> <i>Wählen Sie dazu gerne als Topping</i>	9,50
<i>Hähnchenbrust</i>	5,00
<i>4 Riesengarnelen</i> (M)	6,00
<i>Gebratene Pilze</i>	4,50

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig, 10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaminquelle, 13 – gewachst, 14- Taurin, 15- mit Nitritpökelsalz

Allergene: A – glutenhaltige Getreide, B – Erdnüsse, C – Eier, D – Milch (Lactose), E – Lupine, F – Soja, G – Nüsse, H – Senf, I – Fisch, J – Sesamsamen, K – Sellerie, L – Weichtiere, M – Krebstiere, N – Schwefeldioxid



Hauptspeisen

<i>Wiener Schnitzel</i> ^(A,C,D,8,12) <i>von der Kalbsoberschale</i> <i>mit Pommes Frites und gemischtem Salat</i>	29,00
<i>Rumpsteak</i> (200g Rohgewicht) ^(D) <i>mit Bratkartoffeln</i> <i>und hausgemachter Kräuterbutter</i>	28,00
<i>Tranchen von der Hähnchenbrust</i> ^(A,D) <i>auf frischem Pfannengemüse mit Chilirahm</i> <i>auf Pasta-Nest (scharf)</i>	20,00
<i>Steak au four</i> ^(8,A,D,K) <i>gebratenes Schweinerückensteak mit</i> <i>Würzfleisch überbacken an Kroketten</i>	20,00

Eine Änderung der Beilagen kosten einmalig 1,50€

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig, 10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaminquelle, 13 – gewachst, 14- Taurin, 15- mit Nitritpökelsalz

Allergene: A – glutenhaltige Getreide, B – Erdnüsse, C – Eier, D – Milch (Lactose), E – Lupine, F – Soja, G – Nüsse, H – Senf, I – Fisch, J – Sesamsamen, K – Sellerie, L – Weichtiere, M – Krebstiere, N – Schwefeldioxid



Vegetarisch & Fisch

<i>Falafelbällchen (vegan)</i> <i>auf glasiertem Gemüse mit Baba Ghanoush</i> <i>(Auberginencreme) und Kräuterdip</i>	18,00
<i>Gebrautes Baramundifilet^(A,D)</i> <i>auf Pasta-Nest dazu glasierte Karotten</i>	23,00
<i>Gebrautes Zanderfilet^(A,D)</i> <i>auf Rahmwirsing mit Butterkartoffeln</i>	21,00
<i>In Knoblauch gebratene Riesengarnelen^(M)</i> <i>mit frischem Knoblauchbaguette und Salatbouquet</i>	18,00

Eine Änderung der Beilagen kosten einmalig 1,50€

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig, 10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaminquelle, 13 – gewachst, 14- Taurin, 15- mit Nitritpökelsalz

Allergene: A – glutenhaltige Getreide, B – Erdnüsse, C – Eier, D – Milch (Lactose), E – Lupine, F – Soja, G – Nüsse, H – Senf, I – Fisch, J – Sesamsamen, K – Sellerie, L – Weichtiere, M – Krebstiere, N – Schwefeldioxid



Desserts

<i>Dessertteller „Castell“</i>	9,50
<i>3 verschiedenen Köstlichkeiten aus der Schlossküche</i>	
<i>Waldbeer-Panna-Cotta^(8,D)</i>	6,50
<i>an fruchtiger Soße</i>	
<i>Schloss Küchlein^(8,A,C,D)</i>	8,00
<i>Schokoladenküchlein mit halbflüssigem Kern dazu eine Kugel Vanilleeis</i>	
<i>Käseteller^(D)</i>	11,00
<i>Käsevariation mit Trauben und Feigensenf und Baguette</i>	

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig, 10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaminquelle, 13 – gewachst, 14- Taurin, 15- mit Nitritpökelsalz

Allergene: A – glutenhaltige Getreide, B – Erdnüsse, C – Eier, D – Milch (Lactose), E – Lupine, F – Soja, G – Nüsse, H – Senf, I – Fisch, J – Sesamsamen, K – Sellerie, L – Weichtiere, M – Krebstiere, N – Schwefeldioxid