

## Unsere Speisekarte

### Vorspeisen

Nordseekrabben im Kartoffelnest / Senfsaatsoße	€ 15,00
Frühlingssalat / Pilze / Wachtelei / grüne Soße Eis	€ 14,00
Spargelflan / gehobelter Foume d'Ambert / Feldsalat	€ 13,00
Kalbsrückenscheibchen / Thunfischsoße / Kapernäpfel	€ 15,00
Carpaccio vom Rinderfiet mit Mozzarellakern / Pesto / Grana Padano	€ 15,00

### Kleine Begleitung zum Hauptgang gefällig?

Unser Beilagensalat	€ 7,00
---------------------	--------

### Suppen, die das Herz erwärmen

Tomatenconsommé / Belatikirschen / Schwemmkloßchen	€ 8,00
Schaum von frischem Spargel / Barbecueschwein / Süßkartoffelchip	€ 7,00
Bärlauchschaum / Katenschinkenstange	€ 7,00

### Vegetarische Hauptspeisen

Kräutercrêpe / Rahmspargel / Kirschtomaten / Bärlauch	€ 19,00
Spargel-Broccoliflan / Honigmöhren / Miniklöße / Blattsalat	€ 19,00

### Vegane Hauptspeisen

Blumenkohlsteak / gebratener Gemüsereis & Minz-Joghurt-Sauce	€ 18,00
Vegane Bandnudeln / Wokgemüse / Kokosmilch / frischer Spinat	€ 18,00

### Hauptspeisen

Perlhuhnbrust / Rahm mit Blauschimmelkäse / Grillgemüse / Gnocchi	€ 24,00
Zürcher Geschnetzeltes / Pilzrahm / Rösti / Salatcup	€ 28,00
Lammfilets / Kraftsoße / Zucchini-Tomatenstew / Kartoffelkrapfen	€ 29,00
Pailard vom Durocschwein / Spargelgemüse / Schupfnudeln	€ 25,00
Kalbsrückensteak -rosé gebraten / Morchelschaum / grüner Spargel / neue Kartoffeln	€ 29,00
Rehragout / Quittennote / Spitzkohl / Semmelknödel	€ 23,00

### Aus Fluss & Meer

Saiblingsfilet / Walnusshaube / Zuckerschoten / Bärlauch-Risotto	€ 25,00
Feine Nudeln / Riesengarnelen / Lachswürfel / Wermuthschaum	€ 24,00

### Süße & herzhafte Sünden

Eierlikörmousse / frische Früchte / Bombardino	€ 8,00
Nougatknödel / Vanillerahm / Tobleronesplitter	€ 8,00
Rhabarber Tiramisu & Espresso	€ 7,00
Foume d'Ambert Feigensenf / Cracker / Trauben-Nuss-Salat	€ 10,00



## Apéritif des Monats

„Oriental Déjà-Vu“  
aufgefüllt mit BAD Tonic / Eis / Rosmarin  
€ 8,--

## Unser Menü des Monats

Kalbsrückenscheibchen / Thunfischsoße / Kapernäpfel

Bärlauchschaum / Katenschinkenstange

Perlhuhnbrust / Rahm mit Blauschimmelkäse / Grillgemüse / Gnocchi

Dessertvariation

Vier Gänge € 60,--  
3-Gänge mit Vorspeise - € 52,--  
oder mit Suppe € 44,--



## Weinempfehlung

2021 Volkacher Müller-Thurgau

- trocken -

- mineralischer Franke im typischen Bocksbeutel.

Von Muschelkalkboden in geschützter Lage, kräftiger klassischer Müller -

0,75 l – € 28,--

0,2 l – € 8,30



Vorweg und zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot mit Aufstrichen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns erlauben,  
bei Nachbestellung € 2,60 zu berechnen.

**Aktuelle Öffnungszeiten:**

Mittwoch: 18:00 – 21:00 Uhr

Donnerstag bis Sonntag: 12:00 – 14:00 Uhr und 18:00 – 21:00 Uhr

Küchenzeiten: 12:00 – 13:30, 18:00 bis 20:30 Uhr

Die Speisekarte kann variieren und richtet sich nach dem Markteinkauf. Gerne können Sie auch unsere Hauptgerichte als reduzierte Portionen bestellen - Preisnachlass jeweils 2,00 Euro.

In allen unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein, wenn diese nicht schon in der Beschreibung des Gerichtes sichtlich erkennbar sind. Informationen zu Allergenen und eine Zusatzstoffliste erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern auf Nachfrage.

**Hinweis:** Da wir je nach Einkauf unsere Karte täglich ein wenig anpassen könnten, kann es vorkommen, dass diese Karte nicht immer aktuell ist. Wir bitten um Ihr Verständnis.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**

*Ihre Familie Stille-Hönig und alle Schlossblicker*