

Schön, dass wir Sie wieder bei uns begrüßen dürfen!
Die vorgegebenen Abstands- und Hygieneregeln setzen wir natürlich um,
denn wir möchten, dass Sie und unsere Mitarbeiter gesund bleiben.

Speisekarte Juni 2023

Vorspeisen

Strauchtomaten an ihrem Sorbet / marinierte Mozzarellakugeln	€ 15,00
Feldsalat / Oliven-Madeleine / Senf-Honig-Dressing / Baconchip	€ 14,00
Buntes Sommergrün / gebratene Riesengarnelen (3 Stück) / Avocadosalsa	€ 17,00
Spargelsalat / Manchego-Käsetaschen mit Himbeernote / Salzmandeln	€ 16,00
Rindercarpaccio mit Mozzarellakern / unser Pesto / Salatgesteck	€ 15,00

Kleine Begleitung zum Hauptgang gefällig?

Unser Beilagensalat	€ 6,00
---------------------	--------

Suppen, die das Herz erwärmen

Schaum vom Heidespargel / Schnittlauchröllchen	€ 7,00
Rahm vom Gartenbärlauch / Tomatenfäden	€ 7,00

Vegetarische Hauptgerichte

Quiche von Sonnentomaten & Mozzarella / Kräuterseitinge / Spargel / Salat	€ 18,00
Triangolori / gefüllt mit Basilikum und Burratino / cremiges Pfifferlingsragout	€ 18,00

Vegane Hauptspeise

Grillgemüse / sautierte Kirschtomaten / Kartoffelgalette / Rieslingschaum	€ 18,00
---	---------

Hauptspeisen

Tafelspitz gekocht / Meerrettichsoße / Bouillonkartoffeln	€ 22,00
Schweinelende / Senfkruste / Rahmpfifferlinge / Drillinge / Marrakeschpfeffer	€ 24,00
Kalbsleber / Apfel & Zwiebelringe / buttriges Kartoffelstampf / Sommergrün	€ 25,00
Piccata vom Maishuhn / feine Nudeln / frischer Spinat / Pesto	€ 23,00
Rinderfiletscheiben / Kraftsoße / cremige Pfifferlinge / Kartoffelsteinpilztörtchen	€ 26,00

Aus Fluss & Meer

Gebackene Schollenfilets / Rieslingschaum / Pfifferlinge / Drillinge	€ 26,00
Kabeljaufilet / Senfkruste / Hummerbisque / Bratkartoffeln / Gurkensalat	€ 24,00

Süße Sünden

Vanille Crème brûlée / feiner Karamelrhabarber & Himbeersorbet	€ 8,00
Marillenknödel / Butterbrösel / Erdbeerragout / Vanilleblubb	€ 8,00
Zweierlei von Mousse von dunkler Schokolade / Orange / Minze	€ 9,00



Apéritifempfehlung des Monats

„ROSATIVO Erdbeer-Holunderbeere“
aufgefüllt Prosecco, serviert auf Eis mit Orangenchip
€ 7,90

Unser Sommer-Menü

Manchegokäsepraline trifft Riesengarnele
Geeiste Gazpacho / Tomatensorbet
Rinderlende / Kraftsoße / cremige Pfifferlinge / gefüllte Gnocchi
Marillenknödel / Erdbeersugo / Minzpesto

Drei Gänge mit Suppe € 46,--
Drei Gänge mit Vorspeise € 55,--
Vier Gänge Menü € 62,--



Weinempfehlung

Franken 2021
„SOMMERSEMESTER“
Weingut Studier, Ellerstadt
– Köstlich leichtes Cuvée, fruchtig, duftig und voller Lebendigkeit –
0,2 l – € 8,--
0,75 l – € 27,--



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.

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