

Speisekarte September 2023

Vorspeisen

Wildkräutersalat / Pilze / Ochsenchwanzstick / Wasabidipp	€ 14,00
Geflämmter Ziegenkäse / Avocadopralinen / Tomatenmarmelade / Basilikum	€ 13,00
Gamba in der Kartoffelnudel / Chilimangorelish / Herbstgrün	€ 15,00
Manchego-Cheesecake / Tomaten-Linsenbeet / Rosésoße	€ 14,00

Kleine Begleitung zum Hauptgang gefällig?

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

Suppen, die das Herz erwärmen

Perlhuhnkraftbrühe / Maultaschenstreifen / Möhrenstroh	€ 6,00
Kokos-Curryschaum	€ 7,00
- mit Wickelgamba	+ € 2,00

Vegetarische Hauptspeisen

Schnittlauch-Omelette / cremige Waldzwerge / Blattspinat / Joghurt / Limette	€ 18,00
Tomaten-Käsequiche / gezupfter Basilikum / Schmorspitzkohl / Kräuterseitlinge	€ 18,00

Vegane Hauptspeise

Gemüsereis / Möhrensticks / Berglinsen / Paprikasugo / Süßkartoffelchip	€ 18,00
-------------------------------------------------------------------------	---------

Hauptspeisen

Gebackenes Schweinerückensteak / Pfefferrahm / rahmiger Wirsing / Gratin	€ 19,00
Kalbsgulasch / cremige Waldzwerge / Serviettenknödel / Schmand	€ 20,00
Kalbsbäckchen / Rotweinglace / Herbstgemüse / Kartoffelstampf	€ 25,00
Wiener Schnitzel / Zitrone / Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Herbstgrün	€ 26,00
Piccata von der Maispoularde / gehackte Tomaten / feine Nudeln / Pesto	€ 23,00

Unser Tipp:

Rostbraten vom Rinderrücken / Zwiebelschmelze / Bohnen / Butterspätzle	€ 26,00
------------------------------------------------------------------------	---------

Aus Fluss & Meer

Zanderfilet gebraten / Rotweinbuttersoße / Gamba / Spitzkohl / Trüffelgnocchi	€ 24,00
Gratin von Fluss & Meer / Safranschaum / Zuckerschoten & Möhren / Gnocchi	€ 26,00

Süße Sünden

Zweierlei von Schokolade: Crème brûlée & Mousse au chocolate	€ 8,00
Apfelstrudel / Cranberries / Walnusseis	€ 8,00
Weinbergpfirsichgratin / Limettensorbet	€ 8,00



Apéritif des Monats

Lillet Rosé White Peach
€ 7,50

Unser Sommer-Menü

Carpaccio vom Rinderfilet mit Mozzarellakern / Padanospäne / Kräutersalat

Conchierte Garnelen / Tomatenjam / Süßkartoffelchip

Poulardenbrust gefüllt / Parmaschinken / Basilikum / Grillgemüse / Trüffelgnocchi

Weinbergpfirsich & Schokoladenmousse

Drei Gänge mit Carpaccio / Hauptspeise / Dessert € 45,--

Drei Gänge mit Garnelen / Hauptspeise / Dessert € 49,--

Vier Gänge Menü € 59,--



Weinempfehlung

Pfalz 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