

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Rote Bete / Meerrettichmousse / Lauchröllchen	€ 14,00
Zweierlei von der Barbarie-Ente / Terrine & gezupfte Keule / Wintergrün	€ 15,00
Vorspeisenvariation / Tomaten & Manchegokugeln / Miniburratino / Tonnato	€ 14,00
Lachsrose / Kartoffel / Linsenbeet / Avocadosalsa	€ 14,00

Kleine Begleitung zum Hauptgang gefällig?

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

Suppen, die das Herz erwärmen

Süppchen vom Hokaidokürbis mit Öl & Kernen	€ 7,00
Festtagssuppe „mit viel drin“	€ 8,00

Vegetarische Hauptspeisen

Frische Bandnudeln / Gorgonzola / Birne / Nüsse / Salatcup	€ 19,00
Warmes Knödelcarpaccio / getrüffeltes Spitzkohl / geröstete Pinienkerne	€ 18,00

Vegane Hauptspeise

Kürbiscurry mit herbstlichem Gemüse / Pilze / Pesto-Risotto	€ 18,00
---	---------

Hauptspeisen

Schweinefilet & Perlhuhn / Portweinglace / zweierlei Rüben / Butterspätzle	€ 24,00
Entenkeule im Ofen geschmort / Speckwirsing / Maronen / Rote Bete Stampf	€ 26,00
Geschnetzelte Kalbsleber / Madeirarahm / Herbstgemüse / Kartoffelrösti	€ 25,00
Rehulasch / Rotkohl / Birne / Preisebeere / Spätzle	€ 21,00
Kalbsbäckchen / Rotweinsauce / Rosenkohl / Butterstampf	€ 26,00
Perlhuhnbruststreifen / Quiche / Nussauce / Röstgemüse / feine Bandnudeln	€ 24,00

Aus Fluss & Meer

Zanderfilet / Gamba / Dillkarotten / Drillinge	€ 25,00
Dreierlei Fischfilets / Senfsauce / Bratkartoffeln / Wintergrün	€ 26,00

Süße & herzhafte Sünden

Birnenstrudel / Cremissimo-Eis	€ 8,00
Karamelcrème mit Mandarinen	€ 8,00
Schokoladen Crème brûlée mit Milcheis und Physalis-Ragout	€ 9,00
Käsebrett / Traube / Chutney / Pumpernickel	€ 14,00



Apéritif des Monats

Winter Rosato auf Eis mit Orangenchip / Zimt
€ 7,90

Unser Menü des Monats

Manchegotaschen auf Lauch-Süßkartoffelbeet / Tomatenjam

Perlhuhnsauté / geschwenkte Steinpilznudeltaschen

Lammfilet / Burgunderglace / Röstgemüse
Kräuter aus Nachbars Garten / Kartoffeltörtchen

Schokoladen Crème brûlée & Birnenstrudel

Drei Gänge mit Manchego / Hauptspeise / Dessert € 47,--

Drei Gänge mit Perlhuhn / Hauptspeise / Dessert € 50,--

Vier Gänge Menü € 62,--



Weinempfehlung

Oberbergener Baßgeige 2019/20

Spätburgunder Rotwein

Erz. Abf. Winzergen. Oberbergen

– Reben von hitzespeicherndem Vulkangestein des Kaiserstuhls
mit Kraft und Fülle. Aroma von Brombeeren und Mandel.

Rubinrot trocken, samtig, vollmundig, charaktervoll –

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.

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