

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Feldsalat / Kartoffeldressing / Bacon / Kracherle	€ 15,00
Kalbspastete & Entenbrust / Chutney / Oliven-Cous-Cous	€ 17,00
Wintergrün / gebratene Softdatteln / schwarze Walnüsse	€ 14,00
Tonnato vom Eichelschwein / Thunfischsoße / Kapernäpfel	€ 16,00

Kleine Begleitung zum Hauptgang gefällig?

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

Suppen, die das Herz erwärmen

Essenz vom Hirsch / Crêpestreifen / Gemüseperlen	€ 9,00
Sellerieschaumsüppchen / Gewürzöl / Vollkornkracherle	€ 8,00

Vegetarische Hauptspeisen

Kartoffelklöße mit Frischkäse gefüllt / Spitzkohl / Tomatenparfum	€ 19,00
Bunte Gnocchi / Kürbisschaum / Tomatenstew / Kräuterseitlinge / Pesto	€ 19,00

Vegane Hauptspeise

Kichererbsenbällchen / Kartoffelgalette / Erbsenmousseline / Röstgemüse	€ 18,00
---	---------

Hauptspeisen

Cordon Bleu vom Eichelschwein / Sauce Hollandaise / zweierlei Möhren / Kartoffelnudeln	€ 24,00
Rehulasch / Rotkohl / Preiselbeeren / Miniapfel / Butterspätzle	€ 25,00
Geschnetzelte Kalbsleber / breite Bohnen mit Speck / Rahmstampf	€ 26,00
Entenbrust- und -keule / getrüffelter Spitzkohl / Schupfnudeln	€ 29,00
Zürcher Geschnetzeltes / Steinpilzrahm / Rösti / Bacon / Wintergrün	€ 30,00
Perlhuhnbruststreifen / Nusssoße / Röstgemüse / feine Bandnudeln	€ 24,00

Empfehlung:

Zarte Kalbsschnitzel / in der Käse-Ei-Hülle gebacken / gehackte Tomaten saisonales Gemüse / Pilzrisotto	€ 28,00
--	---------

Aus Fluss & Meer

Frisch von den Lofoten: Skreifilet auf cremigem Lauch / Chilifäden / Rosmarinkartoffeln	€ 32,00
Saiblingsfilet mit Walnusskruste / Rieslingschaum / frischer Spinat / Gnocchi	€ 29,00

Süße & herzhaft Sünden

Marillen-Topfenknödel / Beerenragout / Vanillerahm	€ 9,00
Mousse au chocolate / Ragout von Zitrusfrüchten	€ 9,00
Winterliche Crème brûlée / Kaffee-Eiscreme	€ 9,00

Apéritif des Monats

„Peach Please“ Lillet Rosé / White Peach / Pfirsich
€ 8,--

Unser Menü des Monats

Feldsalat / Kartoffelsalat / Bacon
€ 13,--

Jacobsmuscheln / Vanillekraut / Rotwein-Buttersauce
€ 18,--

Kalb- und Perlhuhn im Duett / zwei Soßen / Gemüsestifte / Kartoffelgalette
€ 29,--

Crème brûlée & Mousse im Duett
€ 9,--

Vier Gänge Menü € 69,--



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