

## Unsere Speisekarte

### Vorspeisen

Zweierlei Käse- Terrine & Miniburratino / conchierte Tomaten / Frühlingsgrün	€ 16,00
Gehobelter bunter Spargel / gebratene Jakobsmuscheln / grüne Soße	€ 17,00
Eismeershrimps / Cognacrahm / frische Früchte / Feldsalat	€ 16,00
Spargel-Nudeltaschen / weißer Morchelschaum / grüner Spargel	€ 15,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Mozzarellakern / Pesto / Grana Padano	€ 16,00

### Kleine Begleitung zum Hauptgang gefällig?

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

### Suppen, die das Herz erwärmen

Perlhuhnkraftbrühe / Crêpestreifen / Schwemmkloßchen	€ 8,00
Schaum von frischem Spargel / Barbecueschwein / Süßkartoffelchip	€ 7,00
Aufgeschlagene Suppe vom frischen Bärlauch / Katenschinkenstange	€ 8,00

### Vegetarische Hauptspeisen

Kräutercrêpe / Rahmspargel / Kirschtomaten / Bärlauch	€ 20,00
Spargel-Nudeltaschen / Babyspinat / gehobelter Spargel	€ 20,00

### Vegane Hauptspeise

Rösti / mediterranes Gemüse / Erbsenmousseline / Seitlinge	€ 20,00
--	---------

### Hauptspeisen

Cordon bleu vom Eichelschwein / Rahmerbsen / Schupfnudeln	€ 25,00
Kalbsfiletstreifen / Whiskyrahm / Möhrenstifte / Kartoffelröstis / Salatcup	€ 28,00
Lammfilets / Kraftsoße / Zucchini-Tomatenstew / Kartoffelkrapfen	€ 29,00
Geschnetzeltes Maishuhn / Curry-Kokosschaum / feine Nudeln / Grillgemüse	€ 23,00
Schweinefilet im Ganzen gebraten / buntes Spargelgemüse / Kartoffelgratin	€ 26,00

### Aus Fluss & Meer

Ganze Kutterscholle / Speckbutter / neue Kartoffeln / Frühlingsgrün	€ 26,00
Zanderfilet / Rieslingschaum / Frühlingsgemüse / gefüllte Gnocchi	€ 25,00

### Süße & herzhaft Sünden

Erdbeer-Minzsalat / Mousse au chocolate	€ 9,00
Frühtecarpaccio / hausgemachtes Sorbet / Blaubeersugo	€ 8,00
Rhabarber Tiramisu & Espresso	€ 8,00
Dessertvariation - Alte Villa Schlossblick- vier Köstlichkeiten / Soßen / Deko	€ 12,00



## Apéritif des Monats

„Dolce Vita“  
Limoncello Spritz  
€ 8,50

## Unser Menü des Monats

Unser Carpaccio vom Rinderfilet

Bunter Spargelsalat / Gamba / Hummerschaum

Paillard vom Durocschwein / Portweinglace / Frühlingsgemüse / Spargel / Gnocchi

Erdbeer-Minzsalat / Mousse au chocolate

Vier Gänge € 63,--

3-Gänge mit Vorspeise oder Zwischengang € 55,--



## Weinempfehlung

2021 Volkacher Müller-Thurgau  
-trocken-

Weingut Zur Schwane, Volkach

- 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*