

## Unsere Speisekarte

### Vorspeisen

Warmer Burrata „Basilikum“ Strauchtomaten- und Sorbet	€ 17,00
Matjestatar auf Rösti / Forellenkaviar / Dillschmand	€ 16,00
Käsepraline im Knuspermantel / Kräuter-Belugalinsen	€ 16,00
Lachscarpaccio & gebratene Pilze / Salatgesteck	€ 15,00
Pfifferlingsgnocchi / grüner Spargel / Tomatencoulis	€ 16,00

### Kleine Begleitung zum Hauptgang gefällig?

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

### Suppen, die das Herz erwärmen

Pfifferlingsüppchen / Streifen vom Serranoschinken	€ 8,00
Schaum von frischem Spargel / Nudeltasche	€ 7,00

### Vegetarische Hauptspeisen

Trüffelnudeltaschen / Burrata / Tomatencoulis / Basilikumöl / Sommergrün	€ 20,00
Pfifferlingsgnocchi / Rieslingschaum / Pfifferlinge / veganer Bacon / Blattsalat	€ 22,00

### Vegane Hauptspeise

Gemüsecurry / Basmatireis / Kichererbsenbällchen	€ 20,00
--	---------

### Hauptspeisen

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef- rosa gebraten- Röstkartoffeln / Kräuterremo	€ 24,00
Gekochter Kalbstafelspitz / Apfel-Meerrettichsoße / Bouillonkartoffeln	€ 26,00
Kalbs-Rahmschnitzel / frische Pfifferlinge / Butterspätzle	€ 29,00
Piccata vom Maishuhn / feine Nudeln / Aromatomen / unser Pesto	€ 23,00
Kalbsleber „Berliner Art“ Äpfel & Zwiebeln / Jus / Butterstampf / Salatcup	€ 26,00

### Aus Fluss & Meer

Rotbarschfilet in der Knusperpanade / Kartoffelsalat / grüne Soße	€ 26,00
Lachsstreifen / Gamba / Jakobsmuschel / Basmatireis / Nage-Gemüse	€ 25,00

### Süße Sünden

Himbeersorbet / Prosecco / Minze / Beerenperlen	€ 8,00
Pasteis de Nata -portugiesische Vanilletörtchen- / gegrillte Wassermelone	€ 8,00
Nougatknödel auf Baileys-Blubb / Walnusseis	€ 9,00
Geeister Cappuccino mit Knusperkruste & Schoki	€ 8,00



## Apéritif des Monats

„Mittsommer-Splish“  
mit Sandornlikör & Secco  
€ 8,50

## Unser Menü des Monats

Jakobsmuscheln im Pfifferlingsud  
Lauwarme Scheibchen vom Kalbtafelspitz / grüne Soße  
Lammfilet / Zucchini-Tomatenstew / Kartoffelgalette  
Dessertvariation „Alte Villa Schlossblick“

Vier Gänge € 69,--  
(Menü mit drei Gängen € 55,--)



## Weinempfehlung

Pfalz  
2023 Sommersemester  
- fruchtig, duftig & voller Lebendigkeit präsentiert sich diese Cuvée  
aus Riesling, Sauvignon Blanc und Chardonnay -

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*