

Unsere Speisekarte

Vorspeisen & kleine Gerichte

Bruschetta / Waldzwerge / Tomate / Bergkäse	€ 11,00
Gratinierter friesischer Weißkäse / Aromatomen / Olive / Knobi	€ 14,00
Tafelspitzsülze / Senfeis / Blattsalate mit Linsen / Hausdressing	€ 16,00
Panierte Austernpilze / Avocadosalsa / Sommergrün / Rosésoße	€ 15,00
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Speckbohnen und Kartoffeln	€ 19,00

Kleine Begleitung zum Hauptgang gefällig?

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

Suppen, die das Herz erwärmen

Pfifferlingssüppchen / Streifen vom Serranoschinken	€ 8,00
Tomatencremesuppe / gebräunte Pinienkerne / Blubb	€ 7,00

Vegetarische Hauptspeisen

Spinatknödel / Pilzrahmgulasch / gebratene Kirschtomaten	€ 20,00
Pfifferlinge à la crème im Kräutercrepe / Drillinge / Blattsalate in Verjusdressing	€ 22,00

Vegane Hauptspeise

„Rainbowbowl“ Reis / Gurke / Radieschen / Mango / Gemüsecurry	
Süßkartoffelchips / Falafelbällchen / Sesamsoße	€ 20,00

Hauptspeisen

Backhendl / frittierte Petersilie / Kartoffelsalat mit steirischem Öl	€ 21,00
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef- rosa gebraten- Röstkartoffeln / Kräuterremo	€ 25,00
Wiener Kalbsschnitzel / Röstkartoffeln / Salatcup	€ 29,00
Schweinelendchen / Pfeffer-Senfrahm / Kartoffelgratin / Pfifferlinge	€ 25,00
Perlhuhn & Durocschwein / zwei Soßen / Sommergemüse / Schupfnudeln	€ 26,00
Rinderfiletstreifen / Whiskyrahm / zweierlei Möhren / Rösti / Speckchip	€ 31,00

Aus Fluss & Meer

Kutterscholle / Kräuterdrillinge / Bacon / Sommergrün	€ 26,00
Zanderfilet / Olivenhaube / Zuckerschoten / Basilikumgnocchi	€ 25,00

Süße Sünden

Frühtecarpaccio / Vanilleblubb / Kaffeeiscreme	€ 8,00
Affogato – schmelziges Vanilleeis trifft Espresso	€ 5,00
Gratin vom Weinbergpfirsich / frisch geschabtes Sorbet	€ 9,00
Geeister Cappuccino mit Knusperkruste & Schoki	€ 8,00



Apéritif des Monats

„Fresco Spritz“
mit Zitrone / Minze / Prosecco
€ 8,50

Unser Menü des Monats

Pot au feu vom Perlhuhn / Austernpilze
Zweierlei vom Pfifferling / Tomatencouli
Zanderfilet / Olivenhaube / Fenchelstew / Tomatenfäden
Gratin vom Weinbergpfirsich / geschabtes Himbeersorbet

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



Weinempfehlung

Pfalz
2023 Sommerzeit
Weingut Kranz
- fruchtig, duftig & voller Lebendigkeit präsentiert sich diese Cuvée
aus Scheurebe, Chenin blanc und Muskateller -

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