

## *Unsere Speisekarte*

### **Vorspeisen & kleine Gerichte**

Kalbspastetchen / buntes Salatgrün / Kürbis-Chutney	€ 13,00
Entenbrust gebeizt und geräuchert / Cumberlandsoße / Feldsalat	€ 14,00
Graved Lachs Burger mit Dillspitzen und Rösti	€ 15,00
Rote Bete Carpaccio / Ziegenkäse / Pistazienkrokant	€ 13,00

### **Kleine Begleitung zum Hauptgang gefällig?**

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

### **Suppen, die das Herz erwärmen**

Schwäbische Maultaschensuppe	€ 8,00
Selleriecrèmesuppe mit Entenbrustscheibchen	€ 8,00

### **Vegetarische Hauptspeisen**

Kleine Kartoffelklöße / Rahmpilzgulasch / Blattsalate in Hausdressing	€ 20,00
---	---------

### **Vegane Hauptspeise**

Grillgemüse / Curry-Kokosrahm / geschwenkte Schupfnudeln / Nusscrumble	€ 20,00
--	---------

### **Hauptspeisen**

Züricher Kalbgeschnetzeltes / Pilze / Rösti / Salat / Bacon	€ 28,00
Kalbsbäckchen / Rotweinsauce / Wintergemüse / Butterstampf	€ 26,00
Entenkeule / Orangen-Karamelsauce / Limettenspitzenkohl / Schupfnudeln	€ 24,00
Rehragout / Apfelrotkraut mit Holundernote / Butterspätzle	€ 25,00
Schweinelendchen & Perlhuhn im Duett gebraten / Winterrübchen / Gratin	€ 26,00
Rinderfiletmignon / Morchelrahm / Marktgemüse / Rosmarinkartoffeln	€ 32,00

### **Aus Fluss & Meer**

Rotzunge / Krabben / Rieslingrahm / Blattspinat / Steinpilz-Gnocchi	€ 28,00
---	---------

### **Süße Sünden**

Salted Caramel-Eis / Krokant / Hershey's Brownie Würfel / Schlagrahm	€ 8,00
Mousse au chocolate & Tonka-Sauerkirsch-Likör	€ 9,00
Frisch geschabtes Sorbet / Früchte / Prosecco	€ 8,00

**Apéritif des Monats**

„Basil Smash“  
€ 8,00

**Unser Menü des Monats**

Vorspeisenvariation

Selleriecrèmesuppe mit Entenbrustscheibchen

Rinderfiletmignon / Morchelrahm / Marktgemüse / Rosmarinkartoffeln

Crème brûlée classic / Pistazieneiscreme

Vier Gänge € 60,--  
(Menü mit drei Gängen ohne Suppe € 52,--)



**Weinempfehlung**

2020

Merlot Veneto IGT

Cantina Casalforte

- mit ausgeprägtem Körper und Aromen von Blaubeere und Kirsche.  
Harmonisch mit runden Tanninen -

0,75 l – € 27,--



Für Umbestellungen erlauben wir uns € 1,00 € zu berechnen.  
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 bis Samstag 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr  
(Küchenschluss um 20.30 Uhr)

*Ab 12 Personen öffnen wir nach Absprache auch mittags bei Menüwahl.*

Sonntag 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr  
(Küchenschluss um 13.30 Uhr)

und

18.00 Uhr bis 21.30 Uhr  
(Küchenschluss um 20.00 Uhr)

**Wir empfehlen Ihnen eine Tischreservierung.**

Rufen Sie uns an:  
0 52 81 / 9 56 60

**Die Speisekarte richtet sich nach dem Markteinkauf und kann variieren.**

Gerne können Sie auch unsere Hauptgerichte als reduzierte Portionen bestellen: Preisnachlass jeweils € 2,00.  
Informationen zu Allergenen und eine Zusatzstoffliste erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeiter/-innen auf Nachfrage.

**Zum Thema Allergene:**

In allen unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein, wenn diese nicht schon in der Beschreibung des Gerichtes sichtlich erkennbar sind.

***Haben Sie schon Ihren Tisch für Silvester reserviert?***

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**

***Ihre Familie Stille-Hönig und alle Schlossblicker***