

## *Unsere Speisekarte*

### **Vorspeisen & kleine Gerichte**

Gemüseterrine / gebratene Pilze / krause Endivie	€ 13,00
Tonnato vom Durocschwein / Thunfischcrème / gebackene Kapernäpfel	€ 14,00
Nordseekrabben / Matjes-Avocadotatar / Zandergröstl / Senf-Dilldip	€ 15,00
Buntes Wintergrün / Linsen / Kirschtomaten / Verjusdressing / Ziegenkäsekugel	€ 13,00

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

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

### **Suppen, die das Herz erwärmen**

Tomatenconsommé / Nudeltasche	€ 8,00
Hummerschaumsuppe / Krebschwänze / Sauerrahmblubb / Dill	€ 10,00

### **Vegetarische Hauptspeisen**

Rösti / Pilze in Rahm / Zucchini / Schnittlauchöl / Blattsalat in Verjusdressing	€ 21,00
Gefüllte Spinatgnocchi / conchierte Tomaten / Paprika-Cous-cous / Kürbiskerne	€ 21,00

### **Vegane Hauptspeise**

Risotto von Gourmet-Gerste / Karotten-Selleriestampf / Frühlingslauch / Rauke-Senfpesto	€ 21,00
---	---------

### **Hauptspeisen**

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel / buttriger Stampf / Röstzwiebeln / Wintergrün	€ 29,00
Schweinefilet & Perlhuhn / Winterrüben / Pfefferrahmsoße / Kartoffelrösti	€ 31,00
Lammfilet / Knoblauch / Bohnenstew / Portweinglace / Sesamschupfnudeln	€ 32,00
Rehrückenfilet / Ginrahmsoße / getrüffelter Spitzkohl / Preiselbeeren / Galette	€ 35,00

### **Aus Fluss & Meer**

Pannfisch / Panko / Senfrahmsoße / Röstkartoffeln / Wintergrün	€ 28,00
Steinbuttfilet / Krebschwänze / Wermuthschaum / frischer Blattspinat / Stampf	€ 34,00

### **Süße Sünden**

Salted Caramel-Eis / Krokant / Hershey's Brownies Würfel / Schlagrahm	€ 8,00
Crème brûlée classic / Kiwichutney / Eis	€ 9,00
Frisch geschabtes Sorbet wahlweise mit Sekt oder Wodka aufgefüllt	€ 7,00

**Apéritif des Monats**

„Rosé Wermuth Tonic“  
€ 8,00

**Unser Menü des Monats**

Carpaccio von Spinatknödel / Ziegenkäse / Schnittlauchöl  
Essenz von der Tomate / Nudeltasche  
Lammfilet / Bohnenstew / Knoblauch / Portweinglace / Galette  
Creme brûlée trifft Mochi-Eis

Vier Gänge € 63,--  
(Menü mit drei Gängen ohne Suppe € 55,--)



**Weinempfehlung**

Rhône  
2021  
Exclusiv Cuvée „Alte Villa Schlossblick“  
– sonnenverwöhnter Rhônewein, trocken & angenehm rund  
gelungene Cuvée aus den Rebsorten Grenache, Carignan und Syrah –

0,75 l – € 26,--



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.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**

*Ihre Familie Stille-Hönig und alle Schlossblicker*