

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.



VALENTINSTAG

14. Februar 2025



Apéritif „be my valentine“

Dattel-Curry-Dipp & Brotkonfekt

Kartoffelcarpaccio
Steinpilzcrème
Dill-Krebsschwänze

Paillard vom Duroc-Schwein
oder Zanderfilet
Pesto-Tomaten / gehobelter Spargel
Kartoffeltörtchen

Vegetarische Variante:
Kräutercrêpe / grüner Spargel / Tomatenrisotto

Himbeertarte / Walnusseis

Das Tischblümchen zum Mitnehmen

Preis pro Person € 65,--



Tischreservierung erforderlich!
Tel. 0 52 81 – 9 56 60

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