

Unsere Speisekarte

Vorspeisen & kleine Gerichte

Salat mit frischen Früchten / Parmesandressing / Käsegebäck	€ 13,00
Lachs-Zandercarpaccio / Kräutersalat / unser Pesto / Karottenstroh	€ 16,00
Frühlingsgrün / Ziegenkäse-Crostini mit Olivenöl & Meersalz	€ 14,00

Kleine Begleitung zum Hauptgang gefällig?

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

Suppen, die das Herz erwärmen

Festtagssuppe „mit viel drin“	€ 9,00
Kartoffel-Steinpilzsuppe / Blätterteigstange	€ 8,00

Vegetarische Hauptspeisen

Gebratene Austernpilze / friesischer Weißkäse / Aromatomen / Erdäpfel (auch mit 3 Riesengarnelen möglich)	€ 21,00 + € 9,00
--	---------------------

Gorgonzola-Gnocchi / Birne / Walnüsse / Salatcup	€ 21,00
--	---------

Vegane Hauptspeise

Kartoffelwaffeln / Avocadosauce / Gemüse / Nusscrunch	€ 21,00
---	---------

Hauptspeisen

Gekochter Tafelspitz / Bouillonkartoffeln / Meerrettichsauce / Röstzwiebeln	€ 26,00
Kalbsbäckchen / Frühlingsgemüse / Spinatfäden / Stampf	€ 29,00
Wiener Schnitzel / Kartoffel-Gurkensalat / braune Butter / Preiselbeeren	€ 32,00
Saftiges Schweinefilet / Gorgonzolagnocchi / Limettenmöhren / Salatcup	€ 25,00
Maispouarden-Piccata / fruchtige Curry-Kokos-Sauce / bunter Reis / Salat	€ 24,00

Empfehlung:

Lammfilet / Burgundersauce / Austernpilze / Schnittbohnen / Kartoffelwaffel	€ 28,00
---	---------

Aus Fluss & Meer

Frisch von den Lofoten:

Skreifilet in Zitronen-Olivenöl gebraten / Kichererbsen-Spinat / Gratin	€ 31,00
---	---------

Zanderfilet auf der Haut gebraten / Rotweibuttersoße / Zuckerschoten / Basmati-Gewürzreis	€ 29,00
--	---------

Süße & herzhaft Sünden

Kugel frisch geschabtes Sorbet des Tages - mit Prosecco aufgefüllt -	€ 6,00
Mousse au chocolat trifft Minischokosoufflé	€ 9,00
Marillenkrapfen / Vanilleschaum / Tonkabohnenspäne	€ 8,00



Apéritif des Monats

„Vanille-Williamsbirnenlikör“
aufgefüllt mit Sekt
€ 8,00

Unser Menü des Monats

Vorspeisenvariation „Alte Villa Schlossblick“
Kartoffel-Steinpilzcrème / Blättergebäck
Skrei / Riesengarnele / Limettenmöhren / bunter Reis
Marillenkrapfen / Vanilleschaum / Tonkabohnenspäne

Vier Gänge € 63,--
(3-Gänge mit Vorspeise - € 55,-- oder mit Suppe € 48,--)



Weinempfehlung

Der erste Frühlingswein ist da:
Rivaner aus dem Markgräfler Land
leicht, nur 10,5 %, trocken, aromatisch

0,75 l – € 25,--
0,2 l – € 7,80



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