

Unsere Speisekarte

Vorspeisen & kleine Gerichte

Rote Bete Carpaccio / Ziegenkäse / unser Pesto	€ 14,00
Scheibchen vom Kalbstafelspitz / grüne Soße / Speck-Brot-Dressing	€ 15,00
Gebratene Garnelen / buntes Frühlingsgrün / Tomatenmarmelade	€ 19,00
Cocktail von Minimozzarella & Kirschtomaten / Basilikum / Salat	€ 14,00

Kleine Begleitung zum Hauptgang gefällig?

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

Suppen, die das Herz erwärmen

Tomatencrèmesuppe mit Blubb / Basilikumpesto	€ 8,00
Doppelte Kalbsconsommé / Schwemmkloßchen	€ 9,00

Vegetarische Hauptspeisen

Pilzgulasch in Rahm / Spinat / Kartoffelknödel	€ 22,00
Gemüsecurry auf Basmatireis / Chutney / Blattsalate	€ 22,00

Vegane Hauptspeise

Kräuterrisotto / gehobelter Staudensellerie / Rieslingsoße / Süßkartoffelchips	€ 22,00
--	---------

Hauptspeisen

Schweinefilet im Ganzen / Rahmchampignons / Fingermöhren / Schupfnudeln	€ 29,00
Duett von Perlhuhn & Hirschrücken / Rosenkohl / Rosmarinkartoffeln	€ 32,00
Lammfilet / Knoblauchnote / Kraftsoße / zweierlei Bohnen / Gratin	€ 30,00
Kalbsleberstreifen / leichter Senfschaum / Gemüsestreifen / Rösti / Salat	€ 27,00
Kalbsrücken / Steinpilzrahm / Frühlingsgemüse / Kartoffelgratin	€ 36,00

Aus Fluss & Meer

Steinbeißer / Olivenbutter / Frühlingsgemüse / Stampf	€ 28,00
Skreifilet -gebraten- / gegrilltes Gemüse / gefüllte Gnocchi	€ 31,00

Dessert

Panna Cotta / Mangomark / Früchte	€ 7,00
Strudel von Apfel & Mandel / Vanillesauce- und Eis	€ 8,00
Beerengrütze mit Pistazieneiscreme	€ 7,00
Doppelschoki: Cremiges Schokoeis und Bailey's Schoko	€ 6,00
Kleines Käse-Ensemble / Feigensenf / Cracker	€ 10,00

Apéritif des Monats

„Sarti Spritz“

€ 8,50

oder Arancia Tonic – alkoholfrei

€ 7,50

Unser Menü des Monats

Scheibchen vom Kalbstafelspitz / grüne Soße / Speck-Brot-Dressing

Tomatencrèmesuppe / Basilikumpesto

Kalbsrücken / Steinpilzrahm / Frühlingsgemüse / Kartoffelgratin

Panna Cotta / Mango / Joghurteis

4-Gänge-Menü € 65,--

(Menü mit drei Gängen ohne Suppe € 57,--)



Weinempfehlung

2022

Capèu Saint Mont AC

Vignerons Plaimont

Region Mariran und Saint Mont im Südwesten Frankreichs

- frische, schöne Kirschfrucht, weiches, elegantes Tannin gute Struktur, schöner Trinkfluss -

0,75 l – € 30,--



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