

Die Vorspeisen

*Tomaten-Carpaccio mit
Burata, Basilikumpesto und Pinienkernen (7,8)*

13,50 €

*Sommerlicher Wildkräutersalat mit
marinierten Gemüsen (1,8,9,10)*

10,50 €

*Grüne Gazpacho
mit gegrillter Garnele
und Dill-Öl (2,7,8,10)*

12,50 €

Die Suppe

*Geröstete Tomatencremesuppe
mit Erbsen-Kresse (7)*

10,50 €

Fisch & Vegetarisch

*Medaillon vom Lachs
mit Schmorgurken in Buttermilch-Sahne-Sauce
und BIO-Kartoffeln (4,7,9,10)*

29,50 €

*Frische Pasta mit Pfifferlingen, Aprikosen
und Ziegenkäse-Sauce (1,3,7)*

24,50 €

Hauptgänge

*Schloss Burger vom Dry Aged Rind
mit Zwiebelchutney, Cheddar, Ochsenherz-Tomaten,
Trüffelmayonnaise und Fritten (1,3,7,10,11)*

23,50 €

*Brust vom Maishuhn
mit Safran-Risotto
und geschmolzenen Tomaten (7,9,12)*

29,50 €

*Kalbs-Steak
mit gelben und grünen Bohnen
Pastinaken-Mandelpüree und Passionsfruchtjus
(8,9,12)*

Hauptgericht 32,50 €

... und danach etwas Süßes?

*Gegrillter Pfirsich mit
Joghurtmousse und Schokocrumble
(1,3,7,8)*

12,50 €

Crème Brûlée (3,7)

8,50 €

*Regionaler Käse
mit Nussbrot, Salzbutter und Chutney (7,8,10)*

13,50 €