

# Herzlich Willkommen

In den Schlossteichstuben " -

Für ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art zeichnen sich verantwortlich:

Küchenchef

Dave Schütz

Gastgeber

Conny Olden

Wir heißen Sie Herzlich Willkommen und wünschen Ihnen viel Vergnügen ...

## Aperitif Cocktails

|  |         |
|--|---------|
| Ohio   | 10,50 € |
| Champagner, Canadian Whiskey, Punt e mes, Angostura Bitter |         |
| Aperol Spritz  | 7,00 €  |
| Aperol, Prosecco, Orange                                   |         |

## Vermouth

|                            |      |        |
|----------------------------|------|--------|
| Martini extra dry, Italien | 5 cl | 5,00 € |
| Noilly Prat, Frankreich    | 5 cl | 4,00 € |

## Prosecco, Sekt & Champagner

|                                      |        |        |
|--------------------------------------|--------|--------|
| Prosecco (alkoholfrei)               | 0,10 l | 6,00 € |
| Manufaktur Jörg Geiger               |        |        |
| <i>Mille Bolle Spumante Brut</i>     | 0,10 l | 7,00 € |
| <i>Cantine Sacchetto</i>             |        |        |
| <i>Eclats de Meuliere Champagner</i> | 0,10 l | 9,00 € |
| <i>Jeaux Robin</i>                   |        |        |

Ich fing eine Diät an, hörte auf zu trinken und zu essen  
und in vierzehn Tagen verlor ich exakt zwei Wochen!

Joe E. Lewis

Schön, das Sie bei uns sind! Ihre Familie Zander

# Vorspeisen & Suppen

## Französische Blutwurst

mit Kartoffelpüree, Zwiebeln und Apfelkompott

(Z 2,3,7 A 4,5,9)

Klein /Groß 12/18,-€

## Vitello Tonato

mit Rucolasalat und halb getrockneten Tomaten

(Z 3,2 A 1,9,12)

12,-€

## Gebackenen Schafskäse

mit Tomaten, Pilzen, Kräuterbutter und feinem Chilli Öl

(Z 1,2,3 A 4)

14,-€

## Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

(A 4)

7,-€

## Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle

(Z 2,3,13 A 12,1)

8,-€

# Hauptspeisen

## Rinderschäufelchen

mit Pilzen a la creme und Semmelknödel

(Z3 A1,4,5,9)

19,-€

## Rinderfilet

mit Geschmorter Schalotte, grüne Bohnen und Kräuter Kartoffeln

(Z1,2,3 A4,5,9)

33,-€

## Gebratenes Maishähnchen

an Erbsenragout, Kräuterseitling und Kartoffelgratin

(Z1,2 A4,5,9)

20,-€

## Gebratenes Lachsfilet

mit Spinat und Hausgemachten Gnocchi

(Z2,3 A1,2,4,9)

21,-€

## Getrübzeltes Kräuter Risotto

mit frischem Trüffel

(Z2 A4)

23,-€

# Dessert

## Crème Brûlée

flambierte Süßspeise

(A1,4)

7,-€

## Tiramisu

mit Brombeeren Sorbet

(A1,4)

8,-€

## Schokoladen Küchlein

mit Baiser und Vanilleeis

(Z1,3 A1,4,9)

9,-€

# Feine Käseauswahl

## Rohmilchkäse

von Maître Affineur Volker Waltmann,

4 Sorten Käse, Trüffelhonig, Obst, Nüsse, Früchtebrot

Edelsüßwein 0,1l Goldschatz, Oliver Zeter, Pfalz

(Z 2,3,5,7 A1,4,7,9,12)

25,- €

# Legende

## Zusatzstoffe

1 mit farbstoff | 2 mit konservierungsstoff | 3 mit antioxidationsmittel |  
4 mit saccarin | 5 geschwefelt | 6 mit aspartam | 7 gewachst | 8 geschwärzt |  
9 mit cyclamat | 10 mit phosphat | 11 chininhaltig | 12 coffeinhaltig | 13 mit  
geschmacksverstärker | 14 mit acesulfam |

## Allergen

1 Eier | 2 Fisch | 3 Krebstiere | 4 Milch (Laktose) | 5 Sellerie |  
6 Sesamen | 7 Schwefeldioxid und Sulphite | 8 Erdnüsse | 9 Gluten |  
10 Lupine | 11 Schalenfrüchte | 12 Senf | 13 Sojabohnen | 14 Weichtiere