



Schön, dass Sie bei uns sind
im Restaurant
„Schlossteichstuben“

Unser Schlossteichstuben-Team
heißt Sie herzlich Willkommen und wünscht Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt und einen genussvollen Abend.

„Ich fing eine Diät an, hörte auf zu trinken
und zu essen und in vierzehn
Tagen verlor ich exakt zwei Wochen!“
Joe E. Lewis

Ihre Familie Zander

Apéritif

PriSecco | Sekt & Champagner 0,10 l

PriSecco Rosenzauber (alkoholfrei), Jörg Geiger	7,00	Euro
Mille Bolle Spumante Brut A7, Cantine Sacchetto	7,50	Euro
0,75 l	38,00	Euro
Éclats de Meulière A7, Jeaunaux-Robin	11,00	Euro
0,75 l	80,00	Euro

Vermouth | Portwein | Sherry 5 cl

Martini A7	Bianco, Rosso oder Extra Dry	6,50	Euro
Taylor's Vintage A7	2017	23,00	Euro
Taylor's Tawny A7	10 Jahre	11,50	Euro
Jerez-González Byass, Lustau A7		7,00	Euro
Jerez-González Byass, Christina medium A7		7,00	Euro

Apéritif Cocktails

Kir Royal A7	Champagner, Crème de Cassis	10,50	Euro
Seeschlößchen-Cocktail A7/Z11	Lillet, Weißwein, Tonic	9,50	Euro
Bellini A7	Pfirsichnektar, Secco	8,00	Euro
Aperol Spritz A7/Z11	Aperol, Prosecco, Orange	9,50	Euro
Campari Orange Z1,2	Campari, Orangensaft	8,50	Euro

Vorspeisen

Pastrami von der Entenbrust
Mango-Chutney | Bunapi Shimeji Pilze
(Weiße Buchenpilze)

Euro 16,90

Gebeizter Lachs „Mojito“
Tataki Ponzu Sauce | Granatapfel

Euro 14,00

Sülze von der Rinderzunge
Geräucherter Meerrettich Espuma
Saures Gemüse

Euro 16,00



Vorspeisen

Tomaten Panna Cotta 
Chimichurri Sauce | Mariniertes Gemüse

Euro 16,00

Heringssalat
Safran-Äpfel | Roter Kaviar | Kräuteröl

Euro 12,00

Burrata
Himbeer-Dressing | Cherry Tomaten
Kräuter-Croûtons

Euro 19,00



Bitte beachten Sie, dass in allen Gerichten alle Allergene und Zusatzstoffe enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie/Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte gern persönlich an.

Aus der Pfanne . . .

Entrecôte Steak

Café de Paris Butter | Gemüse
Schalotten Jus | Country Potatoes

Euro 39,00

Cocktail-Schnitzel vom Schweinefilet

Preiselbeeren | Kartoffelsalat

Euro 26,00

Lammhaxe

Espresso Sauce | Gemüse
Trüffelpüree

Euro 40,00

Ochsenbäckchen

Dunkelbier Sauce | Gemüse
Sellerie-Stroh | Trüffelpüree

Euro 39,00

Fischers Fritze ...

Zanderfilet
Wakame Salat | Wasabi Püree

Euro 24,50

Wärmer Salat "Niçoise"
Thunfisch Steak | Sauce Bernaise
Grüne Bohnen | Wachtelei
Dreierlei Kartoffel

Euro 41,00

Hausgemachte Trüffel Spaghetti
Pikante Garnelen | Hollandaise Espuma
Hobel von Belper Knette Käse

Euro 35,00

Man kann nicht gut denken,
gut lieben, gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat.
Virginia Woolf



Vegetarisch ↳ vegan

Zucchini Cordon Bleu 
Silky Tofucréme | Mangochutney
Avocado Honig | Süßkartoffeln

Euro 26,00

Stockschwamm Risotto
Baby Mozzarella | Topinamburchips

Euro 27,00

Sellerie 
Pak Choi | Panang Curry Sauce
Basmati Reis

Euro 28,00



Prachtstücke „Rustikal“

Filet Dry Aged vom Rind „Charolais“ (200 g)

Hausgemachte BBQ Sauce | Sauce Bernaise

Chimichurri Sauce | Café de Paris Butter | Trüffel Steak Pommes

Euro 51,00

Cordon bleu vom Schwein

gefüllt mit Appenzeller Käse & Dresdner Schinken

Gemüse | Pommes frites

Euro 29,50

Gegrillte Schweinehaxe

Sauerkraut | Senf | BBQ Sauce | Landbrot

Euro 27,50

Fish & Chips

Wasabi Mayonnaise | Pommes frites

Euro 24,50

Dessertauswahl

Lotus Tiramisu

Frische Beeren

Euro 14,00

Kleine Käseplatte

Obst | Feigensenf | Trüffelhonig

Euro 16,00

Hausgemachte Buchtel

Vanillecreme | Beerenfrüchte

Euro 14,00

Variation hausgemachter Sorbets 

Himbeere | Kokos-Wasabi | Mango

Euro 12,00

Toblerone Brownies

Erdbeereis | Heiße Kirschen

Euro 14,00

Hausgemachte Quarkknödel

Himbeer-Rose Coulis | Beerenfrüchte

Euro 14,00

Weinempfehlung

Offener Weißwein

2021	Riesling trocken	9,00 Euro
	Markus Pfaffmann, Deutschland, Pfalz	
	Aromen von Grapefruit, Aprikosen, grünem Apfel und Limette. Rassig, saftige Frucht.	
2021	Prestige Lugana DOP	10,50 Euro
	Cà Maiol, Italien, Lombardei	
	Fruchtig. Spritzig. Frisch. Nach Zitrusfrucht, Wildkräuter und hellem Steinobst.	
2021	Muskateller	9,00 Euro
	Lorenz & Söhne, Deutschland, Nahe	
	Spielerische Fruchtsüße mit Pink Grapefruit, Melone, Holunder- & Rosenblüte sowie Zitronengras und Muskat.	

Offener Roséwein

2021	Mas Rabell Rosé	9,50 Euro
	Cariñena und Tempranillo, Spanien, Katalonien	
	Fruchtbetontes Bukett unterlegt mit feinen Noten von Kräutern und Gewürzen.	

Offener Rotwein

2020	Caparzo	9,00 Euro
	Sangiovese, Italien, Toscana	
	Toscana für jeden Tag. Floraler Duft, schlanke Frucht und angenehm frischen Säure.	
2020	Cuvée No. 1	10,50 Euro
	St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Lemberger, Spätburgunder	
	Weingut Klumpp, Deutschland, Baden	
	Feine Säure mit einem Hauch Süße. Kräutige, leicht holzwürzige und rauchige Noten.	
2020	Pfandturm	9,00 Euro
	Cabernet Sauvignon, Merlot	
	Weingut Dr. Köhler, Deutschland, Rheinhessen	
	Substanz und Kraft, samtige Tannine und feine Extraktsüße.	

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Alkoholfreie Getränke | Biere

Wasser

Grander Wasser	Naturell Medium	0,20	3,00	Euro
Oppacher Mineralwasser	Naturell Spritzig	0,75	6,90	Euro

Saft & Nektar

Apfel Kirsch Banane Mango Orange	0,20	3,50	Euro
Maracuja Schwarze Johannisbeere			

Soft Getränke

Hausgemachte Limone-Minze-Limonade	0,20	3,50	Euro
Tonic Water Bitter Lemon	0,20	3,50	Euro
Pepsi Cola 7up	0,20	3,50	Euro

Biere vom Fass

Meissner Schwerter Pils	0,40	5,00	Euro
Meissner Schwerter Lager Rot	0,40	5,00	Euro

Flaschenbiere

Wiehenstephan Hefeweizen	0,50	5,50	Euro
Wiehenstephan Hefeweizen 0,0%	0,50	5,50	Euro

Heißgetränke

Espresso Doppelter Espresso	3,00	Euro	5,00	Euro
Tasse Kaffee			4,00	Euro
Cappuccino			4,50	Euro
Milchkaffee			4,50	Euro
Tee vom Teehaus Ronnefeldt			4,90	Euro