



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

0,75l 38,00 Euro

Éclats de Meulière ^{A7}, Jeaux-Robin 11,00 Euro

0,75l 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



vegan

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
Cafe 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

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

Euro 41,00

Hausgemachte Trüffel Spaghetti
Pikante Garnelen | Hollandaise Espuma
Hobel von Belper Knolle 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 Tofucrème | 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 | Cafe 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, Wildkräutern 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
Toskana für jeden Tag. Floraler Duft, schlanke Frucht und angenehm frischen Säure.
- 2020 Cuvée No. 1 10,50 Euro
St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Lembergen, 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 l	3,00 Euro
Oppacher Mineralwasser	Naturell Spritzig	0,75 l	6,90 Euro

Soft & Nektar

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

Soft Getränke

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

Biere vom Fass

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

Flaschenbiere

Weihenstephan Hefeweizen	0,50 l	5,50 Euro
Weihenstephan Hefeweizen 0,0%	0,50 l	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