

Schön, dass Sie heute unser Gast sind!

Wir sind überzeugt davon, dass wir Sie mit unserer qualitativ hochwertigen, kreativen und nachhaltigen Küche überzeugen können.

Unserem Küchenchef, Marko Kaschke, ist es ein Anliegen, Sie mit seinen Kreationen zu verwöhnen.

Sollten Sie auf Anhieb nichts finden, sprechen Sie uns bitte an. Zusammen finden wir ihre heutige Leibspeise bestimmt.

Guten Appetit und schöne Stunden in unserem Schlösschen.

Suppen

€uro

Crèmesuppe vom Butternusskürbis mit gebratener Riesengarnele

6,50

Rinderkraftbrühe mit Flädle

5,50

Vorspeisen, kleine Gerichte

Riesengarnele mit pikant gebratenem Wurzelgemüse und Mango

3 Stück

10,50

5 Stück

14,50

Kalbstafelspitz, rosa gebraten, mit „Frankfurter Grüner Sauce“

9,50

Im Kräutersud gebeiztes Filet vom Pfälzer Landschwein mit lauwarmem Pilzsalat

8,50

Feldsalat mit gebratenem Kaninchenrücken

12,50

Quiche vom Bergkäse mit Kürbis und Rucola

8,50

Salat Nicoise mit Tranchen vom gebratenen Tunfisch

13,50

Großer Marktsalat mit

Fetakäse und Oliven

9,50

Hähnchen Brust gebraten

12,50

Karamellisierten Nüssen

9,50

Hauptgerichte

	€uro
Niedergegarte Ochsenbäckchen in kräftiger Burgunderjus mit Karotten-Kartoffelstampf	18,50
Hirschragout in Preiselbeersoße mit Petersilienwurzel und Semmelplätzchen	20,50
Kalbsrücken im Parmaschinken - Salbei - Mantel mit herbstlichem Gemüse und Risolée Kartoffeln	22,50
Filet von der Dorade, kross gebraten, mit Parmesannudeln und Rucola Salat	18,50
„Cherry Valley“ Ente – in 2 Gängen serviert Brust mit Spitzkohl und Schupfnudeln Keule mit Rotwein – Apfel - Püree	20,50
Kross gebratener Zander mit Couscous Gemüsetörtchen und Rieslingsoße	19,50
Das Original „Wiener Schnitzel“ mit Bratkartoffeln und Salat	21,50
Hausgemachte Kürbisravioli mit gebratenem Herbstgemüse	14,50

Was Süßes

	€uro
Ofenschlupfer mit Pflaumenkompott	6,00
Im Rotweinsud gegarte Birne mit Joghurt-Limetten-Eis	6,50
Schokoladen – Mascarpone – Crêpe mit Gewürzorange	7,50