



Suppen

„Kürbiscremesüppchen“

mit geröstetem Kürbis

6,50

„Unsere Tagessuppe“

bitte fragen Sie unser freundliches Personal

5,90

Vorspeisen

„Carpaccio vom Rinderfilet“

mit Pesto Verde, Parmesan, Rucola, Karpfern, Oliven und frischem Baguette

12,20

„feines Ragout Fin vom Kalb“

mit Käse überbacken, dazu reichen wir Toast und eine kleine Salatbeilage

9,90

„Antipasti-Vorspeisenplatte“

mit frischem Baguette

16,50

„Baguette überbacken mit Roter Beete-Ziegenkäse“

mit Honig-Thymian auf Salatbett

8,40



Hausgemachter Flammkuchen

mit Crème fraîche, Speck, Weißweinzwiebeln und Gouda-Käse	7,50
mit Crème fraîche, Pilzen, Kürbis und Gouda-Käse	7,90
mit Crème fraîche, und geräuchertem Lachs	8,20
mit Crème fraîche, Rote Beete, Ziegenkäse, Honig-Thymian und Rucola	8,20
mit Crème fraîche, Serrano-Schinken, Rucola und Trüffelöl	9,20

Salate

„Bunter Salat mit hausgemachtem Dressing“

rote Beete und Ziegenfrischkäse

Klein 7,30

Groß 12,20

„Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing“

Oliven, getrockneten Tomaten, Serrano-Schinken, Parmesan, Croutons

Klein 8,30

Groß 14,40

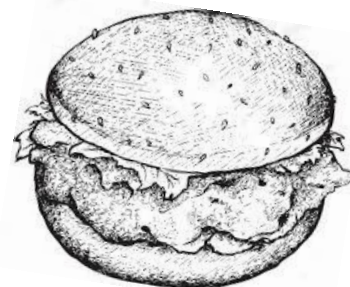
„lauwarmer Kartoffelsalat“

mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Rucola und Oliven

11,90

Hauptspeisen

Burger



„Schlossburger Beef“

mit einer süßen Chili-Soße, Rucola, karamellisierte rote Zwiebeln, Tomaten, Cheddar zwischen einem Burger-Brötchen, dazu Steakhouse-Pommes

15,90



Fleischgerichte

„Wiener Schnitzel knusprig ausgebacken“

mit Steakhouse-Pommes, frischem Salat, Preiselbeeren und Zitrone

22,90

„gebratenes argentinisches Rinderfilet 220g mit Zitrone-Rosmarin-Kruste“

mit Süßkartoffelpommes und frischem Salat

27,80

„Wildeintopf mit Pilzen im Brotlaib“

dazu hausgemachte Knoblauchsoße

20,90

„gebackene Schweinebäckchen“

an Kürbispüree und Rote Beete Gnocchi mit Pesto

19,90

„Pappardelle mit gebratenen Hähnchenbruststreifen“

dazu Cocktailtomaten in Sahnesoße

15,90

„gebratenes Duroc-Steak“

serviert an Bratkartoffeln und frischem Salat

24,90

„gebratene Kalbsleber“

serviert an Kartoffelpüree, Zwiebel- und Apfelspalten

18,90



Fischgerichte

„Pappardelle mit Riesengarnelen“

an Avocado, getrockneten Tomaten und einer Sahne-Chili-Soße

19,90

„gebratenes Steinbeisserfilet“

auf Grillgemüse und Kürbisrisotto

18,90

Vegetarisches

„Piroggen“

(Maultaschen mit Kartoffel-Quark-Zwiebel-Füllung)

serviert mit Butter und gebratenen Zwiebeln

14,90

„Kürbis-Semmelknödel“

in Pilzsoße

14,90

„mit Frischkäse gefüllte Gnocchi“

an Tomaten, Rucola, Ziegenkäse und Pesto

17,20



Desserts

„Schokoküchlein“
an Waldfrüchten
9,20

unser beliebter Klassiker

„Creme Brûlée unter einer knusprigen Zuckerschicht“
getoppt von geeister schwarzen Johannisbeere
7,60

Für unsere kleinen Gäste

„Chicken Nuggets mit Pommes frites“
dazu Ketchup und Mayonnaise
6,40

„3 Seelachsfischstäbchen“
mit Kartoffelpüree
6,90

„Frische Eierkuchen“

wahlweise mit:
Puderzucker und Sahne 6,50
gefüllt mit Nutella und Sahne 7,90





Eiskarte

„Erdbeerbecher“

2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis, Erdbeersoße, Sahne, Schokoraspeln
7,30

„Schokobecher“

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Schokosoße, Sahne, Schokoraspeln
7,30

„Nussbecher“

2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugeln Vanilleeis, Nusssoße, Nüsse, Sahne
8,30

„Früchtebecher“

1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Schokoladeneis, Sahne, Früchte
8,30

„Waldfruchtbecher“

2 Kugeln Amarena-Eis, 1 Kugel Vanilleeis, Waldfrüchte, Sahne
8,30

„Schwedenbecher“

3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne
8,70

„Bananenbecher“

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoeis, Banane, Bananensoße, Sahne
8,30

„Raffaello Praline Becher“

2 Kugeln Kokos-Eis, 1 Kugel Vanilleeis, Kokossoße, Raffaello, Sahne
8,40

„Eiskaffee“

1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Latte Macchiato Eis, Schokosoße, Sahne
5,80

„Eisschokolade“

1 Kugel Schokoeis, 1 Kugel Vanilleeis, Milch, Schokosoße, Sahne
5,80



Eiskarte/Süßes

„Kinder - Erdbeerbecher“

1 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis, Erdbeersoße, Sahne, Smarties
4,90

„Kinder - Schokobecher“

1 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Schokosoße, Sahne, Schokoraspeln
4,90

„Sorten Milcheis“ je 1,40

Vanilleeis
Schokoeis
Erdbeereis
Amarena-Eis
Walnuss-Eis
Latte Macchiato Eis
Kokos-Eis

„Sorten Sorbet“ je 1,40

Mangosorbet
Zitrone-Minze-Sorbet
Cassis-Sorbet

„Frisch gebackener Blechkuchen“

Mohnkuchen, Pflaumenkuchen, Kirschkuchen, Rhabarberkuchen 3,50

„Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne“

6,20

„hausgemachte Eierkuchen“

- Puderzucker und Sahne 6,50
- Apfelmus und Sahne 7,70
- gefüllt mit Nutella und Sahne 7,90

„hausgemachte Waffel“

- Puderzucker und Sahne 6,90
- Vanilleeis, Waldfrüchte und Sahne 8,20
- Schokoladeneis, Schokosoße und Sahne 8,20

