

# Vorspeisen / Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,00  
mit Maultaschenscheiben 5,50

Gemischter Salat 6,20  
Sonnenblumenkerne / Weißbrot

Hummercremesuppe 7,90

Garnele und Tintenfischringe in  
Butter / Tomaten / Knoblauch / Chili / Nudeln 10,90  
- als Hauptgang Portion 16,90

## Zu den Vorspeisen empfehlen wir:

Knoblauchbrotscheiben mit Käse überbacken 3Stk. 3,90

# Einfach mal ohne ...

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm,  
Zwiebeln / Blattsalat

13,40

Rote Linsen Taler  
auf Schwarzwurzel-Gemüse  
mit Kräutercreme

15,90

Ricotta- Spinat- Teigtaschen  
in Salbei-Butter und Parmesan

15,90

## Vegan

Zucchini gefüllt  
mit Gemüse-Quinoa / Safran-Birnen-Creme

17,90

Seitan-Streifen – hausgemacht –  
kross gebraten mit Zwiebeln / „Tomaten-Rahm“  
veganer „Käse“

18,90

# Der Fisch

## Lachsforellen Filet / Safransoße

auf gebratene Pilze / Gemüse / mit Käse gefüllte Kartoffelbällchen

21,90

zum Fisch  
Empfehlen wir

## Bacchus trocken, Hagnauer Burgstall

In der Farbe ein helles Gelb mit Silberglanz. Ein strahlendes Bukett von Heublumen, Holunderblüten und exotischer Frucht.

Griffig und ausdrucksvoll am Gaumen, athletisch schlank gebaut, die sanfte Säure akzentuiert.

Alk. 12% Restzucker 6,4 g/l Gesamtsäure 6,9 g/l

0,2 € 6,90

0,75 € 23,50

# Der Schwabe

## Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Spätzle  
und Bratkartoffeln (Speck\*)

21,90

Zu unserem Rostbraten empfehlen wir den  
Lemberger Spätlese, trocken vom Weingut Burkhardt,  
kräftig, vollmundig, rund

0,2l 6,20

... und hier mit ...

Maultaschen hausgemacht mit Zwiebelschmelze,  
auf Kartoffelsalat / napiert mit Jus / Blattsalat 13,90

„Forstamt-Pfännle“, Schweinefilet an Champignonrahm  
mit Käsespätzle und Maultasche 18,90

Tafelspitz vom Kalb  
Meerrettich-Apfelsoße / Gemüsestreifen / Bratkartoffeln /  
Preiselbeeren 18,90

Hähnchenbrust auf Apfel-Rosenkohl-Rahm/  
gebratene Kartoffel-Spalten 17,90

Nierchen in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen,  
Champignons und Bratkartoffeln mit Speck 12,50

Großen, bunter Salat  
umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst 13,70

111 Glas Champagner, brut

Heidsieck & Co

0,1 L € 6,50

**Entrecôte**

medium gebraten,  
Steinchampignons auf Zwiebeln / Dip /  
Knoblauch Baguette

23,90

dazu gerne:

**Dornfelder, (Immanuel) trocken – Staatsweingut Weinsberg**

Farbkraftiger, körper- und Tannin reicher Rotwein mit fruchtigem Sauerkirsche Geschmack.

Alkohol 12,5% Vol., Säure 5,0 g/l, Restzucker 1,6 g/l

0,2 l € 7,40

0,75 l € 25,20

  
altes FORSTAMT

Gastlichkeit  
am Schloß