

Suppen - Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,40

Maultasche in der Brühe 6,40

Spargelcremesuppe 6,00

Gemischter Salat mit Sonnenblumenkerne 6,50

Flädle gefüllt mit

gebeiztem Lachs / Spargelstangen /

überbacken mit Hollandaise 13,00

Gastlichkeit
am Schloß

Zu den Vorspeisen empfehlen wir:

Knoblauchbrotstücken mit Käse überbacken 3 Stk. 4,80

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

Einfach mal ohne ...

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm,

Zwiebeln/ Blattsalat

14,90

Portion Spargel ca. 260g Rohgewicht geschält

Kartoffeln/ Kräuterflädle / hausgemachte sc. Hollandaise

21,90

- mit Schwarzwälder Schinken 25,90

- mit Kalbschnitzel 28,90

Vegan

Gefüllte Rohrnudeln/ Tomatensoße/

grüne

Spargel-Creme/

18,90

Spargelragout in veganem Rahm auf Kartoffeltaler

16,90

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

Der Schwabe

Zwiebelrostbraten

hausgemachte Spätzle und Bratkartoffeln (Speck*)

25,40

zum Rostbraten empfehlen wir

Lemberger Spätlese, trocken vom Weingut Burkhardt,
kräftig, vollmundig, rund

0,2 l 7,20

Der Fisch

Lachsfilet

Spargel/ Kräuter- Flädle/ Kartoffeln/ Hollandaise

29,90

zum Fisch empfehlen wir

PIN:OX, trocken

Weißwein / Pfalz / Deutschland. Eine wunderbare Kombination aus Weißburgunder, Auxerrois und ChardonnayPräsenz am Gaumen Ausgewogen fruchtig mit Aromen von Apfel, Birne und Maracuja. Trocken – aber trotzdem ungemein süffig. Perfekt zu *Spargel*

Vol. Alk. 12,5 %

0,2 l 7,20 0,75 l 25,00

*Pöckelsalz

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

Unsere Empfehlung

Forellen-Filet

/ karamellisierten Pfirsich Ecken / Thymiankartoffeln

19,90

„Involtini“ vom Kalb

gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Salbei auf

Käse-Gnocchi in Tomatensoße

24,90

.....süßes

Tiramisu vom Limoncello

7,20

Tiramisu klassisch

6,90

Gastlichkeit
am Schloß

Wir empfehlen

PIN:OX, trocken - weißwein

Weißwein / Pfalz / Deutschland. Eine wunderbare Kombination aus Weißburgunder, Auxerrois und ChardonnayPräsenz am Gaumen Ausgewogen fruchtig mit Aromen von Apfel, Birne und Maracuja. Trocken – aber trotzdem ungemein süffig. Perfekt zu *Spargel*

Vol. Alk. 12,5 %

0,2 l 7,20

0,75 l 25,00

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis

... und hier mit ...

Maultaschen-selbstgemacht

geschmälzt /Kartoffelsalat/ Blattsalat 15,90

„Forstamtpfännle“

Schweinefilet/Champignonrahm /

Käsespätzle / Maultasche 20,70

Nierchen

pikante Balsamicojus / Gurkenstreifen/

Champignons Bratkartoffeln mit Speck 13,90

Hähnchenbrustfilet

auf Kartoffeltaler und Spargel-Ragout /

Hollandaise überbacken 18,90

Großer, bunter Salat umlegt mit Obst und

- Rinderstreifen 19,90

- Hähnchenbrust Streifen 15,90

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis