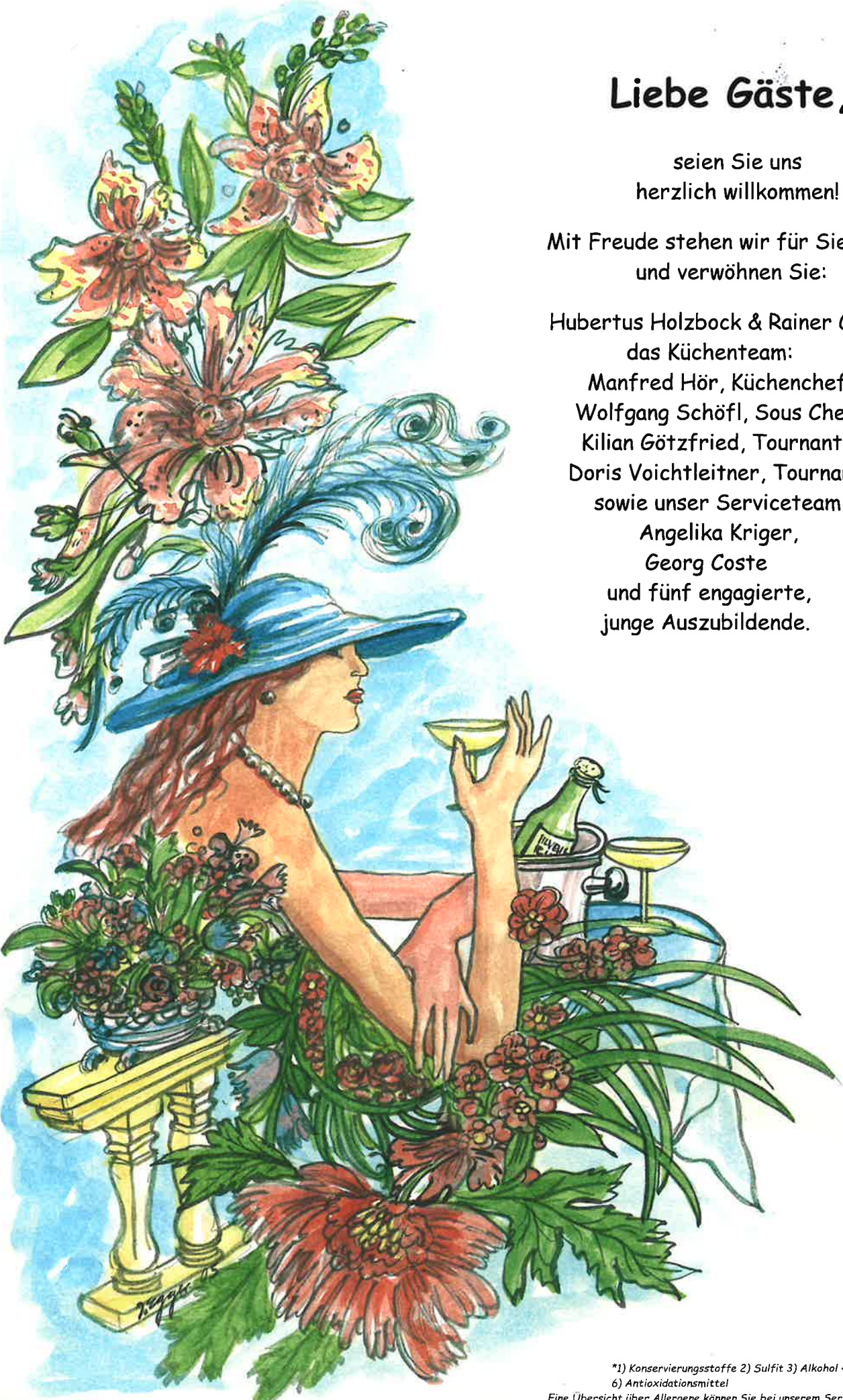




Liebe Gäste,

seien Sie uns
herzlich willkommen!

Mit Freude stehen wir für Sie bereit
und verwöhnen Sie:

Hubertus Holzbock & Rainer Gellrich
das Küchenteam:

Manfred Hör, Küchenchef
Wolfgang Schöfl, Sous Chef
Kilian Götzfried, Tournant
Doris Voichtleitner, Tournant

sowie unser Serviceteam:

Angelika Kriger,
Georg Coste
und fünf engagierte,
junge Auszubildende.

*1) Konservierungsstoffe 2) Sulfite 3) Alkohol 4) Schwefel 5) geschwärzt
6) Antioxidationsmittel

Eine Übersicht über Allergene können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.



Aperitifs

Glas Champagner rosé	€ 27,50
Glas Champagner	€ 19,00
Valdo Prosecco	€ 7,50
Sherry oder Portwein	€ 6,00
Sanbitter alkoholfrei	€ 4,00
Schloss Vaux Träublein alkoholfrei 0,2l	€ 13,00

Vorspeisen

Carpaccio vom Allgäuer Rinderfilet

Balsamico|Parmesanspäne|Kirschtomaten|
Anti Pasti Variation|feiner Zupfsalat, (6*) € 25,00

Weinbergsschnecken in Kräuterbutter

Baguette 6 Stück € 12,00 12 Stück € 18,00

Schrobenhausener Stangenspargel

Tomaten-Kresse-Vinaigrette|Iberico Schinken|
Vogelrissalat|Stangenweißbrot, (6*) € 30,00

Suppen

Consommé vom Ochsenschweif

Portwein|Sesam-Chesterstange
(3*) € 16,00

Legierte Spargelcremesuppe

Wachtelei|Gartenkresse|Sahnehaube
(2*) € 18,00

Schaumsuppe vom Bärlauch

mild geräucherter Lachs|Crostini
(2*) € 16,00





Fische

Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge

Petersilien-Zitronenbutter | Kaiserschoten |
Schlosskartoffel, (je nach Größe) € 52,00/€ 65,00

Black Tiger Riesengarnelen in Rosmarin gegrillt

Schrobenhausener Stangenspargel | Sauce Hollandaise |
Petersilienkartoffel, (2*) € 55,00

Norwegischer Steinbutt im Kräutersud pochirt

Champagnerschaum | Blattspinat |
tournierte Salzkartoffel, (2,3*) € 65,00



Fleischgerichte

Tournedos vom Allgäuer Rinderfilet

Sauce béarnaise | Portweinglace |
gefüllte Gemüsetomate | Kartoffelrösti, (2,3*) € 56,00

Filet-Medaillons vom heimischen Milchkalb

Portweinjus | Schrobenhausener Stangenspargel |
Sauce Hollandaise | tournierte Schlosskartoffel, (2,3*) € 59,00

Kross gebratenes Perlhuhn-Supreme

sautierte Morcheln in Cognacrahm | confierte Tomaten |
feine Nudeln, (2,3*) € 48,00



Für zwei Personen

Châteaubriand

Madeirajus|Trüffelbutter|
Sauce béarnaise|buntes Marktgemüse|
Kartoffelrösti, (2,3*) € 149,00

Entrecôte double

Kräuterbutter|Sherryjus|
buntes Marktgemüse|
Kartoffelgratin, (2,3*) € 125,00

Vegetarisch

Schrobenhausener Stangenspargel

im Crêpe-Mantel|Sauce Maltaise|confiertes
Gemüse|geröstete Sonnenblumenkerne, (2*) € 28,00

Süßspeisen

Wiener Kaiserschmarrn

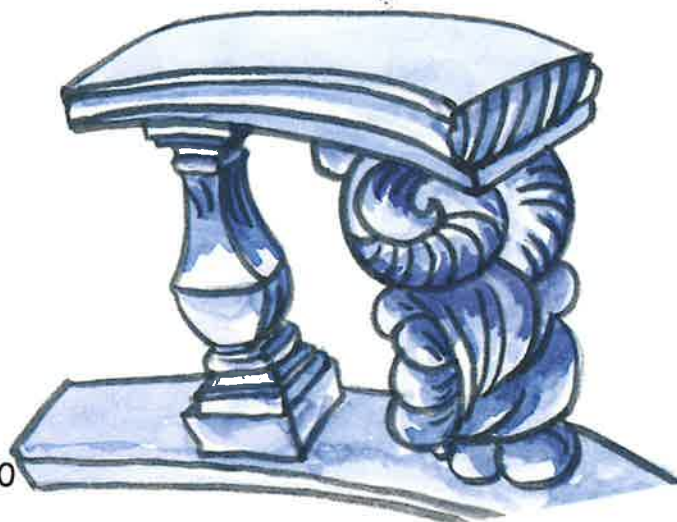
Rosinen|Mandeln|Karamell|
frisches Calvados-Apfelkompott, (2,3*) € 20,00

Crêpes Suzette am Tisch flambiert

Orangenfilets|Vanilleeis
für 2 Personen, (3*) € 52,00

Pfannkuchen mit bunten Beeren

Grand Marnier|Schokoladensauce, Sahne, (3*) € 25,00



Wir empfehlen Ihnen zum Dessert:
2015er Mettenheimer Schloßberg
Riesling „Beerenauslese“, 0,05l € 14,50

Desserts

Sorbet-Variation

beschwipste Beeren, (3*) € 22,00

Ananascarpaccio

mit Kirschwasser parfümiert|
Schlagsahne|Pina Colada-Sorbet,
(2,3*) € 22,00

Warmes Schokoladensouffle

mit flüssigem Kern|
Amarenakirschen|
Bourbon-Vanilleeisparfait im
Krokantmantel, (2*) € 22,00

Käseauswahl vom Wagen

€ 22,00

