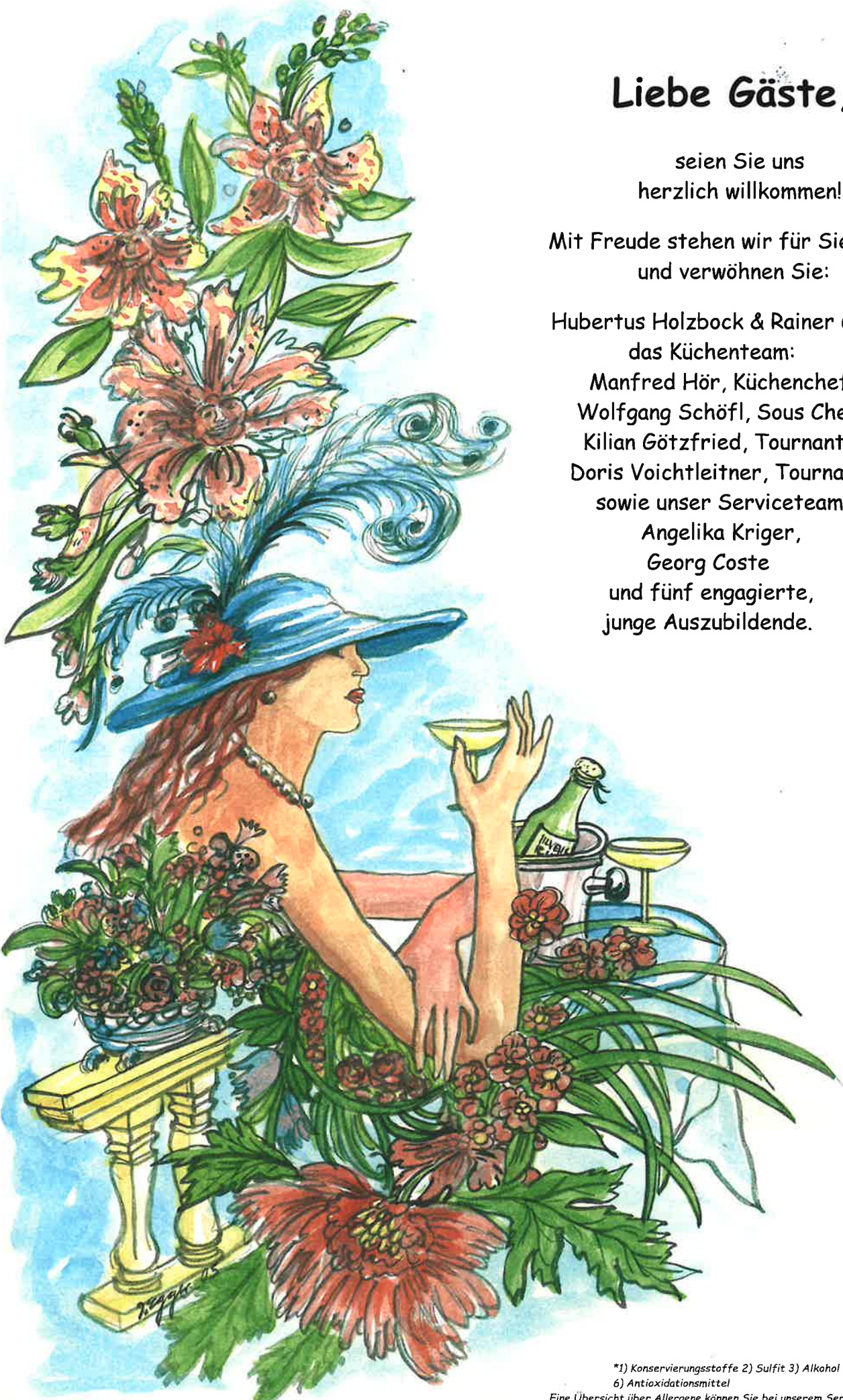




Liebe Gäste,

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) Sulfid 3) Alkohol 4) Schwefel 5) geschwärzt
6) Antioxidationsmittel

Eine Übersicht über Allergene können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.



Aperitifs

Glas Champagner rosé	€ 25,00
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 Bonito Thunfisch

Früchtemarinade|Parmesanspäne|Kirschtomaten|
Oliven|feiner Zupfsalat, (6*) € 25,00

Weinbergsschnecken in Kräuterbutter

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

Edler Hirschschinken

Preiselbeerconfit|lauwarmer Edelpilzsalat|Walnüsse|
beschwipste Mandarinenfilets, (3,6*) € 23,00

Suppen

Consommé vom Ochsenschweif

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

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis

Kernöl|Croutons|Sahnehaube
(2*) € 16,00

Hummerbisque

gebratene Black Tiger Garnele|Cognac-Sahnehaube
(2,6 *) € 19,00





Fische

Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge

Petersilien-Zitronenbutter | Kaiserschoten |

Schlosskartoffel, (je nach Größe) € 52,00/€ 62,00

Im Champagnersud pochierter

Norwegischer Steinbutt

Noilly Prat-Schaumsauce | gebuttertes Wurzelgemüse |

tournierte Petersilienkartoffel, (2,3*) € 62,00

In Rosmarin-Knoblauchöl gegrillte

Black Tiger Eismeergarnelen

Sauce Choron | Orangen-Ratatouille |

Limetten-Basmatireis, (2*) € 46,00



Fleischgerichte

Tournedos vom Allgäuer Rinderfilet

Sauce béarnaise | Portweinglace |

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

Milchkalbsbäckchen in Barolo geschmort

sautierte Morcheln | Gemüsestroh |

gebackene Kartoffelkrapfen, (2,3*) € 48,00

Rosa gebratenes Wildhasenfilet im Speckmantel

Wacholderjus | Preiselbeerconfit | Physalis-Rotkraut |

Williamskartoffeln, (2,3*) € 56,00



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

Geschmälzte Steinpilz-Teigtaschen

Schnittlauchsauce|eingelegte Trüffelspäne|
Grana Padano|confierte Kirschtomaten, (2*) € 25,00

Süßspeisen

Wiener Kaiserschmarrn

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

Crêpes Suzette am Tisch flambiert

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

Apfelfannkuchen mit Calvados flambiert

Zimt-Zucker|Walnuss-Eiscreme, (3*) € 20,00



Wir empfehlen Ihnen zum Dessert:
2015er Mettenheimer Schloßberg
Riesling „Beerenauslese“, 0,05l € 12,50

Desserts

Sorbet-Variation

beschwipste Beeren, (3*) € 22,00

Eisbömbchen „Surprise“

flambiert mit Cointreau|Früchte|
Fruchtsauce|Sahne, (2,3*) € 25,00

Warmer Nougat- Haselnusskuchen im Glas

Griotteskirsch-Kompott|
Zimt-Sahnehaube|
Vanilleeisparfait, (2,*) € 22,00

Käseauswahl vom Wagen
€ 20,00

