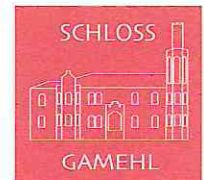


Sommerimpressionen aus der Schloss-Küche

<u>Vorspeise</u>	€
Sommersalat mit Zitronensahne und Erdbeeren	9,20
Aprikosen-Salat mit Ziegenkäse	11,20
Salat von Wildkräutern mit Pfifferlingen und Parmaschinken	12,40
<u>Suppe</u>	
Steinpilzrahmsuppe mit Pfifferlingen	6,80
Tomaten-Orangensüppchen mit Basilikum	5,90
<u>Vegetarisch</u>	
Ragout von Pfifferling mit Kirschtomaten an Bandnudeln	14,20
Offene Lasagne mit mediterranem Gemüse und Bärlauch	12,50
<u>Fisch</u>	
Zanderfilet auf Paprikacrème, dazu Risotto mit geschmortem Chicorée	18,60
Filet vom Heilbutt mit schwarzem Sesam, Gorgonzolasoße, Broccoli und Kartoffelstampf	17,90

Hinweise auf möglicherweise enthaltene Allergene erhalten Sie jederzeit durch unser Team
sowie in unserem Allergenordner.



Sommerimpressionen aus der Schloss-Küche

<u>Fleisch</u>	€
Iberischer Schweinerücken mit Aprikosen und Schalotten, dazu Zuckerschoten und Gnocchi	17,80
Kalbstafelspitz mit Risotto und Pfifferlingen	17,60
Schweinefilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarin, dazu Röstkartoffeln	18,40
Hüftsteak vom Lamm mit grünen Bohnen, Tomate und Rosmarin - Kartoffeln	18,70
Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit Pfifferlingen und Gnocchi	19,80
Barbarie-Entenbrust mit Rahmpfifferlingen und Tagliatelle	21,50
Pommersches dry-aged Rumpsteak- mittelstark marmoriert - mit gebratenen Zwiebeln, karamellisierten Tomaten und Röstkartoffeln	25,80
<u>Dessert</u>	
Biskuitroulade gefüllt mit Himbeer-Parfait dazu Beeren und Fruchtmark	6,40
Pfirsich mit Mascarpone-Amaretto-Creme überbacken, dazu Vanilleeis	6,40
Ziegenkäse-Eiscreme mit Obst und Schalotten Marmelade	6,80