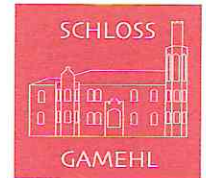




Herbstimpressionen aus der Schloss-Küche

<u>Vorspeise</u>	€
Wildkräutersalat mit Preiselbeer-Dressing und Schinken	10,20
 <u>Suppe</u>	
Kürbiscremesuppe mit Curry und Ingwer	6,50
Sellerie-Apfelsuppe mit Croutons	6,70
 <u>Vegetarisch</u>	
Flammkuchen mit Kürbis, karamellisierter Tomate und Käse	11,20
Rüben-Lasagne an einem kleinen Salat	12,50
 <u>Fisch</u>	
Zanderfilet mit grünen Bohnen und Tomaten-Kartoffelpüree	18,40
Medaillons vom Seeteufel mit Honig-Senf-Soße, Gemüsestreifen und Bandnudeln	22,70

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



Herbstimpressionen aus der Schloss-Küche

<u>Fleisch</u>	€
Kalbskotelette mit Kürbis, Tomaten und Rosmarinkartoffeln, dazu Gorgonzola-Soße	18,40
Barbarie-Entenbrust mit Roter Bete in Sauerrahm, dazu Bandnudeln	18,50
Rehkeule mit Gewürz-Feigen, Pilzragout und Steinpilz-Gnocchi	19,40
Geschnetztes vom Rinderfilet mit Steinpilzen und Ravioli	21,80
 <u>Dessert</u>	
Waffel mit Zwetschgen-Kompott und Eis	6,20
Kleine Käseauswahl mit Früchten	9,80
Bayrische Creme mit Beerengrütze	6,00

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