

À LA CARTE

ab 12:00 Uhr

Vorweg servieren wir Ihnen Olivenöl sowie einen kleinen gemischten Brotkorb aus der Schloss-Backstube.

Jeden weiteren Brotkorb berechnen wir mit € 2,80

Vorspeisen

Suppen

Cremige Bärlauch-Suppe mit Croûtons € 9,50

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Grießnocken und frischen Kräutern € 8,90

Salate

Großer saisonaler Blattsalat an Honig-Senf-Dressing mit gerösteten Kernen, gebratenen Pilzen und Croûtons * € 14,60

* wahlweise mit Tranchen vom Maishähnchen und Croûtons € 18,60

Kleiner Beilagensalat € 6,50

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und Salatbouquet € 19,50

Hauptgerichte

Pink Pasta	€ 15,80
Cremige Rote Beete-Pasta mit knackigen Kernen und frischer Kresse (vegan)	
Warme Ziegenkäse-Tomaten-Tarte mit buntem Salatbouquet und konfierter Kirschtomate	€ 18,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat	€ 33,00
Geschmorte Ochsenbäckle auf Eierspätzle mit Wurzelgemüse und Rotweinjus	€ 23,80
Filet vom Rhein-Zander auf cremigem Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	€ 26,80

Vesper

Badischer Wurstsalat mit Paprika, Essiggurke und Kräutern an Bratkartoffeln	€ 16,90
Ein Paar Bratwürste vom Odenwälder Landschwein mit Bratkartoffeln und Jus	€ 19,20
Geröstetes Bauernbrot mit Auberginenpesto, gegrilltem Gemüse und frischen Sprossen	€ 12,50

Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel an Tonkabohnen-Vanillesauce mit Schlagsahne	€ 11,50
Joghurtmousse mit saisonalem Obst	€ 9,80
Fruchtsorbet mit Sekt	€ 7,80

Fragen Sie unser Serviceteam nach unserem aktuellen Kuchen- und Tortenangebot.