

Speisekarte

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Maultäschle und Flädle (A,C,G,I)</i>	9,00 €
<i>Bärlauch Cremesuppe, aus dem Schlossgarten gepflückt mit Croutons (A,G,I)</i>	9,00 €

Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico-Vinaigrette, Parmesan und Rucola (J,G)</i>	16,80 €
<i>Kalte Roastbeef Scheiben mit Kräuter-Majo und Salatspitzen (C,I)</i>	14,50 €
<i>Humus mit Blumenkohl, Erbsen-Minzpüree und Strudelchip, Vegan (A,H,K)</i>	12,90 €
<i>Röstbrot mit Burrata, Kirschtomaten, Rucola und Kräuteröl (A,G,J)</i>	14,80 €
<i>Kartoffel-Rösti mit Räucherlachs, Kräuter-Creme und Salatbouquet (J,D,G)</i>	16,80 €
<i>Gemischter Beilagensalat (J)</i>	7,00 €
<i>Portion Steakhouse Pommes</i>	6,50 €

Klassiker

<i>Gemischter Antipasti Teller – Thunfisch, Pulpo, mediterranes Gemüse, Oliven, Peperoni, Melone mit ital. Landschinken, Chorizo, Humus, Parmesan, Rucola und Pinienkerne (D,G,H,I,J,K,N)</i>	21,90 €
<i>Kurpfälzer Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Ei und Brot (A,C,I)</i>	13,90 €
<i>Schlossgarten Salat mit Karotten, Weißkraut, Couscous, Blattsalat und Ei</i>	12,20 €
<i>wahlweise mit</i>	<i>+ gebratenen Maultaschen</i> +7,00 €
<i>(A,C,I,J)</i>	<i>+gebratene Garnelen (B)</i> +8,00 €
	<i>+ Frittierten Tajine Bites Vegan (H)</i> +7,00 €

Vegan

*Spinat-Nocken mit buntem Gemüse in Rahm
und Orientalischen Talern (A,F,H)* 21,90 €

Sellerie-Schnitzel mit Steakhouse Pommes (A,I) 17,20 €

Pasta

Bärlauch-Spaghetti mit mariniertem Schafskäse und Kirschtomaten (A,G,I) 21,90 €

Fisch

*Gebratenes Lachssteak mit Garnelen, schwarzer Reis,
Balsamico Zwiebeln, Tomaten und Parmesan Beurre Blanc (B,D,G,I)* 28,80 €

*Fish and Chips,
Kabeljau gebacken mit breiten Pommes
dazu Kräuterdip und Salatbouquet (A,C,D,G,I)* 22,80 €

Fleisch

*Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus und
Spätzle (A,C,G,I)* 29,80 €

*Gebratene Poulardenbrust mit Parmesan-Rahmzwiebeln,
Röstkartoffeln und Jus (G,I)* 26,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Steakhouse Pommes (A,C,G,) 18,90 €

*Lauwarmer Tafelspitz mit Gurken-Meerrettich Vinaigrette
Blattsalat und Röstkartoffeln (I,J)* 22,50 €

*Geschmorte Kalbsbäckchen mit buntem Gemüse und
Kartoffelkrapfen (C,G,I)* 28,80 €

Dessert

Mousse au Chocolat mit marinierter Ananas und Hippe (A,C,G,) 11,90 €

Hausgemachte Creme Brûlée (A,C,G) 10,50 €

Weißes-Schokosüppchen mit Mandelküchlein (A,C,G) 10,90 €

*Schokotörtchen mit Kirsch-Vanille-Eis und
marinierten Heidelbeeren **Vegan** (A,H)* 12,20 €

Käseteller, verschiedene Käsesorten mit Früchtebrot und Feigensenf (A,G,H,J,P) 11,80 €

Allergene Stoffe

*A – Gluten, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch,
E – Erdnüsse,
F – Soja, G – Milch und Milcherzeugnisse,
H – Schalenfrüchte (Nüsse), I – Sellerie, J – Senf,
K – Sesam, L – Schwefeldioxid
M – Lupinen, N – Weichtiere, O – Nitritpökelsalz,
P – Antioxidationsmittel*