

Liebe Gäste,

seien Sie uns
herzlich willkommen!

Mit Freude stehen wir für Sie bereit
und verwöhnen Sie:

Hubertus Holzbock
das Küchenteam:

Manfred Hör, Küchenchef

Wolfgang Schöfl, Sous Chef

Doris Voichtleitner, Tournant

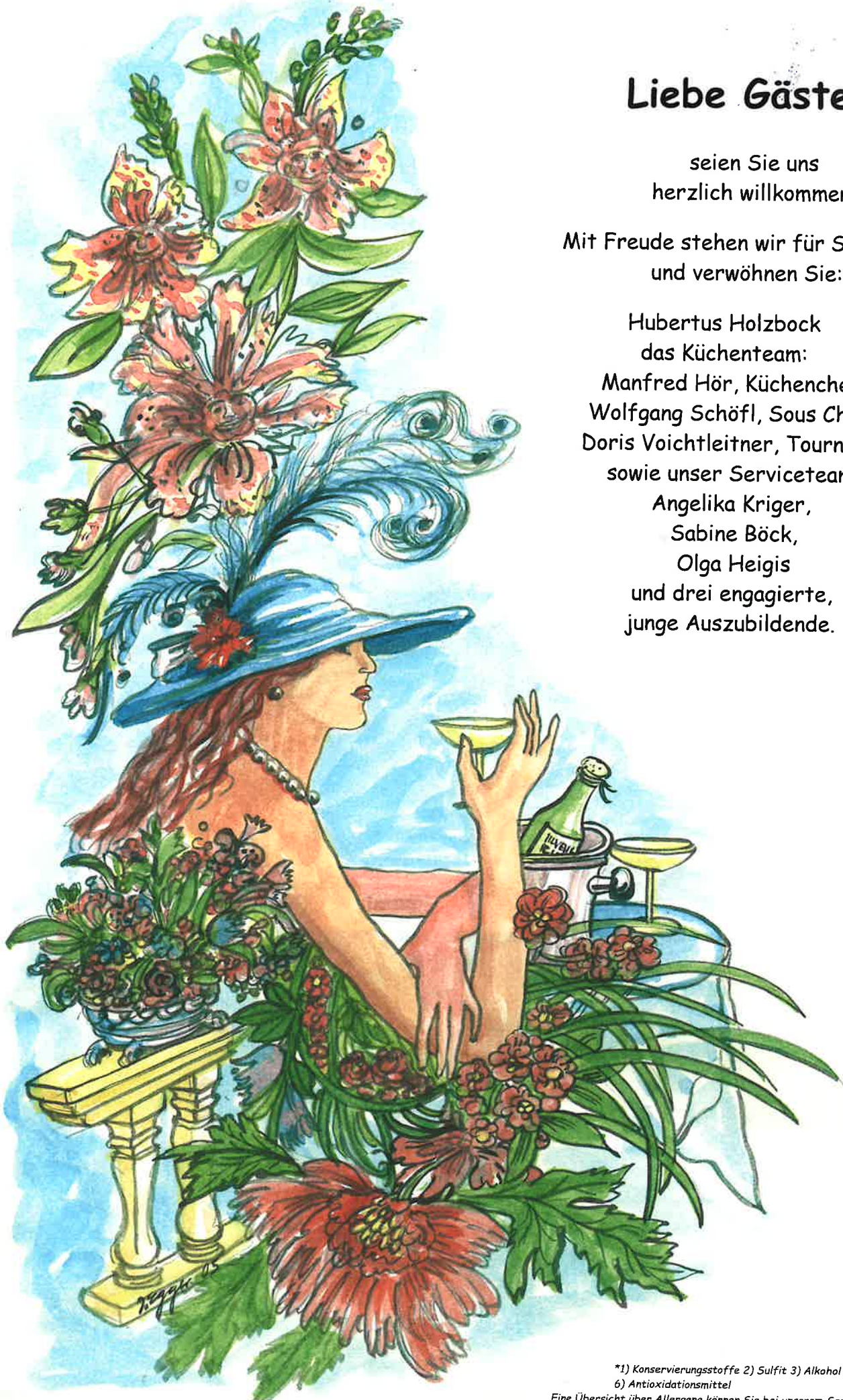
sowie unser Serviceteam:

Angelika Kriger,

Sabine Böck,

Olga Heigis

und drei 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	€ 27,50
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 Hirschkalbsrücken

Preiselbeerbalsam|Parmesanspäne|Datteltomaten|
bunter Pfeffer|feiner Zupfsalat, (6*) € 25,00

Weinbergsschnecken in Kräuterbutter

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

Lachsfilet in Buchenholz geräuchert

Schnittlauchschmand|Wachtelei|Kartoffelrösti|
Vogelssalat, (6*) € 26,00

Suppen

Consommé vom Ochsenschweif

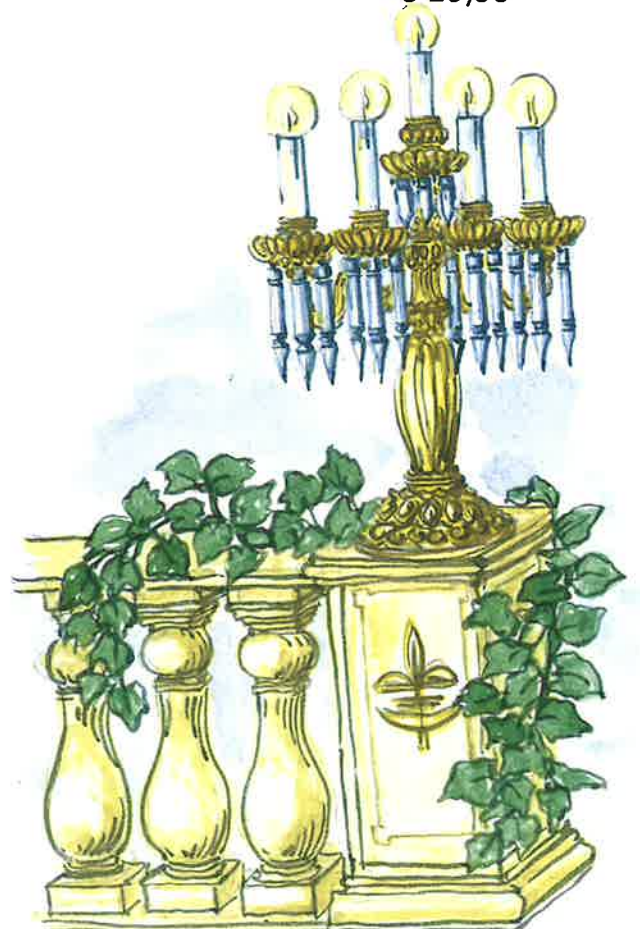
Portwein|Sesam-Chesterstange
(3*) € 16,00

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis

gebackene Garnele im Kartoffelmantel|
Sahnehaubelkresse, (2*) € 18,00

Cremesuppe von schwarzer Walnuss

und Parmesan|mild geräucherte Entenbrust|
Kräutersahne|Croutons, (2*) € 20,00





Fische

Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge

Petersilien-Zitronenbutter | Kaiserschoten |

Schlosskartoffel, (je nach Größe) € 52,00/€ 65,00

Duett von Jakobsmuschel

und Eismeergarnele in Rosmarin gegrillt

süße Chilisauce | asiatisches Wokgemüse |

Sprossen | Limetten-Basmatireis, (2*) € 55,00

Norwegischer Steinbutt

im Kräutersud pochiert

Champagnerschaum | Blattspinat |

tournierte Salzkartoffel, (2,3*) € 65,00



Fleischgerichte

Tournedos vom Allgäuer Rinderfilet

Sauce Béarnaise | Portweinglace |

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

Flambiertes Kalbsfilet

Cognac-Pfefferrahm | sautierte Morcheln |

Kräuter-Tagliolini, (2,3*) € 58,00

Allgäuer Milchkalbsbäckchen

Pinienkruste | Barolojus | sautierte Pilze |

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



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

Hokkaidokürbis

im Knuspermantel gebacken|Kräuterschaumsauce|
Kernöl|confierte Kirschtomaten|Salzkartoffel, (2*) € 28,00

Süßspeisen

Wiener Kaiserschmarrn

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

Crêpes Suzette am Tisch flambiert

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

Pfannkuchen mit karamellisierten Äpfeln

flambiert mit Calvados|Zimt-Zucker|Walnusseis, (3*) € 25,00



Wir empfehlen Ihnen zum Dessert:
2015er Mettenheimer Schloßberg
Riesling „Beerenauslese“, 0,05l € 14,50

Desserts

Sorbet-Variation

beschwipste Beeren, (3*) € 22,00

Ananascarpaccio

mit Kirschwasser parfümiert|
Schlagsahne|Pina Colada-Sorbet,
(2,3*) € 22,00

Eisparfait vom Hokkaidokürbis

im Krokantmantel|
beschwipste Beeren|
warmer Schokoladenkuchen|
Sahne, (2,3*) € 22,00

Käseauswahl vom Wagen

€ 22,00