

## Suppe & Vorspeisen

<i>Pastinakencremesuppe</i>	
<i>mit einer Wildpraline und Preiselbeeren</i>	€ 11
<i>Blattsalate mit Balsamico- oder Sahnedressing</i>	€ 7
<i>Ziegenkäse im Schinkenmantel</i>	
<i>mit Birnenchutney an Feldsalat</i>	€ 16
<i>Carpaccio vom Hirschrücken mit Maronenvinaigrette</i>	€ 19
<i>Garnelen mit würzigem Olivenöl</i>	
<i>im Steinguttöpfchen gegart</i>	€ 17
<i>Antipasti</i>	p.P. € 14
<i>ab 2 Personen auf einer Platte serviert</i>	p.P. € 12

## Salate

<i>Großer gemischter Salat in Balsamico- oder Sahnedressing</i>	€ 11
<i>- mit Schafskäse</i>	€ 17
<i>- mit warmen Hühnerbruststreifen</i>	€ 18
<i>- mit warmen Rindersteakstreifen</i>	€ 19
<i>- mit vier Riesengarnelen</i>	€ 22



## Vegetarisches

Rote Bete-Crêpe mit Wurzelgemüse und Ziegenfrischkäse € 23

## Fischgerichte

Filet vom Bachsaibling gebraten  
an Rote Bete-Gemüse und Zitronengrassofe mit Basmatireis € 29

Sechs Riesengarnelen am Zitronengras-Spieß  
auf Spaghetti aglio olio peperoncino € 29

## Fleischgerichte

Filet vom Duroc-Schwein  
mit Birnen-Bohnen-Gemüse, Specksoße und  
gebackenen Kartoffelecken € 31

Hirschrückensteak -rosa gebraten-  
an Spitzkohl mit Walnüssen, glasierten Feigen und  
hausgemachten Gnocchi € 34

Rumpsteak vom deutschen Weiderind  
mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Kartoffelgratin € 35

*Restaurant*  
*Brasserie*  
*am Schloss*

*Pasta*

<i>Penne in Gorgonzolasoße mit gebratenen Rindersteakstreifen</i>	<i>€ 21</i>
<i>Spaghetti -tomatisiert- mit drei Riesengarnelen</i>	<i>€ 23</i>
<i>Tagliatelle mit Lachs und Riesengarnelen in Krustentiersoße</i>	<i>€ 25</i>

*Pizza*

<i>- Margherita</i>	<i>€ 9</i>
<i>- Vegetarisch mit Gemüse und Schafskäse</i>	<i>€ 17</i>
<i>- Andalusia mit Chorizo und Schafskäse</i>	<i>€ 18</i>
<i>- Capricciosa mit Salami, Schinken und Champignons</i>	<i>€ 19</i>
<i>- Parma mit Rucola und luftgetrocknetem Landschinken</i>	<i>€ 19</i>
<i>- Mare mit Riesengarnelen und Knoblauch</i>	<i>€ 22</i>



## Dessert

Hausgemachtes Sorbet	verschiedene Sorten je Kugel	€ 3
	aufgefüllt mit Prosecco	€ 6
Sabayone		€ 8
Crème brûlée mit hausgemachtem Quitten-Sorbet		€ 10
Tiramisu nach italienischem Originalrezept gezaubert		€ 11
Warme Apfeltarte mit Vanilleeis		€ 12

## Kaffeespezialitäten

Tasse Café Crema	€ 3,30
Espresso	€ 3,00
Espresso Doppio	€ 4,60
Espresso Macchiato	€ 3,60
Cappuccino	€ 4,30
Milchkaffee	€ 4,60
Latte Macchiato	€ 4,60
Glas Tee "Pure Tea"	€ 3,00