

Liebe Gäste,

seien Sie uns
herzlich willkommen!

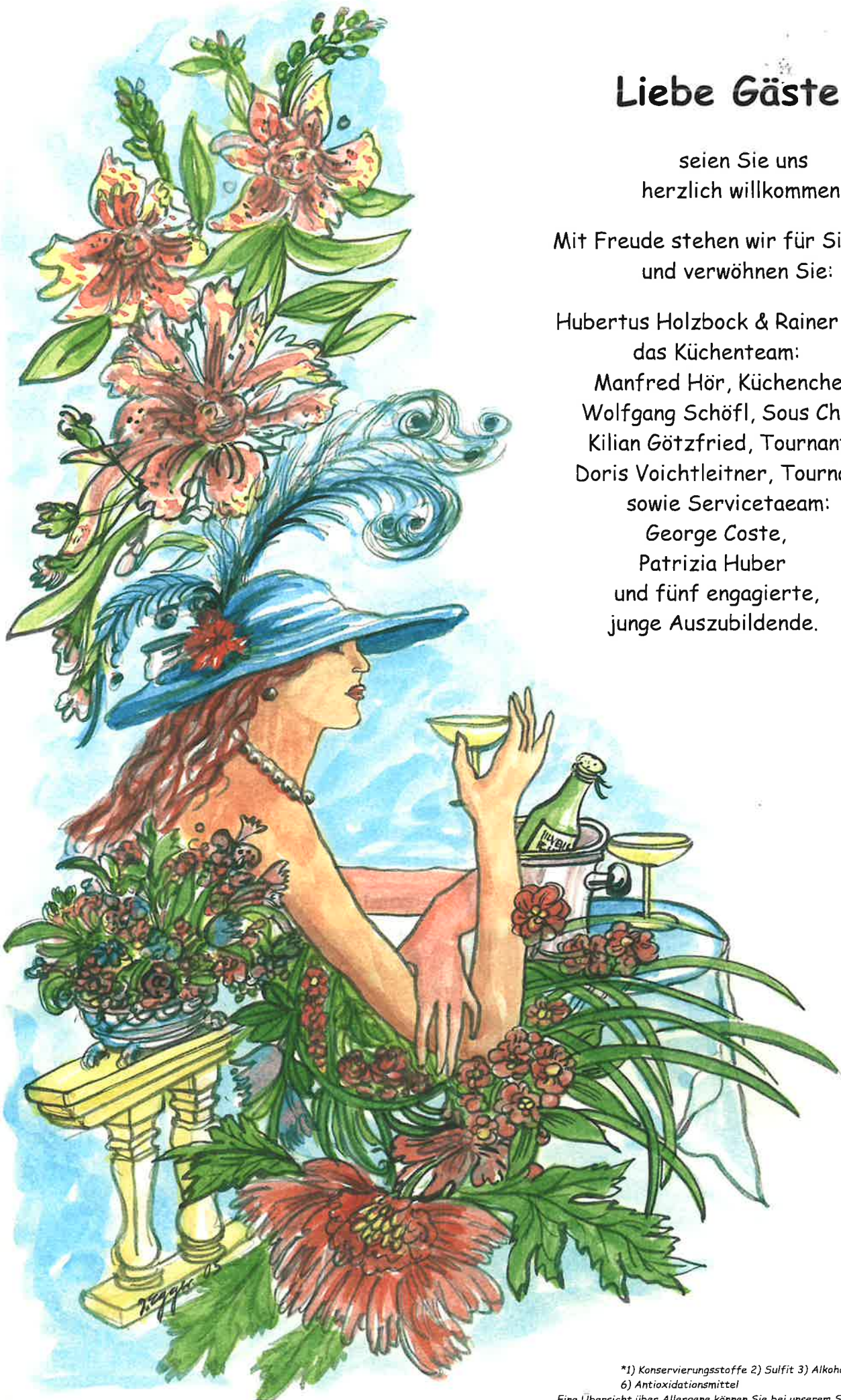
Mit Freude stehen wir für Sie bereit
und verwöhnen Sie:

Hubertus Holzbock & Rainer Gellrich
das Küchenteam:

Manfred Hör, Küchenchef
Wolfgang Schöfl, Sous Chef
Kilian Götzfried, Tournant
Doris Voichtleitner, Tournant

sowie Serviceteam:

George Coste,
Patrizia Huber
und fünf engagierte,
junge Auszubildende.



*1) Konservierungsstoffe 2) Sulfite 3) Alkohol 4) Schwefel 5) geschwärzt
6) Antioxidationsmittel

Eine Übersicht über Allergene können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.



Fische

Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge

Petersilien-Zitronenbutter|Kaiserschoten|
Schlosskartoffel, (je nach Größe) € 52,00/€ 62,00

Im Champagnersud pochierter Norwegischer Steinbutt

Noilly Prat-Schaumsauce|gebuttertes Wurzelgemüse|
tournierte Petersilienkartoffel, (2,3*) € 62,00

Tranche vom Ikarimi Lachsfilet in Zitronenbutter gebraten

Sauce Maltaise|Pinien-Blattspinat|
geschwenkte Risoleekartoffel, (2*) € 56,00



Fleischgerichte

Tournedos vom Allgäuer Rinderfilet

Sauce béarnaise|Portweinglace|
gefüllte Gemüsetomate|Kartoffelrösti, (2,3*) € 52,00

Filetmedaillons vom heimischen Milchkalb

Portweinglace|Sauce Hollandaise|Schrobenhausener
Stangenspargel|Kräuterkartoffel, (2,3*) € 57,00

Französisches Schwarzfederhuhn im Parmaschinken-Mantel gebraten

Salbeijus|Orangen-Ratatouille|
gebackene Kartoffelkrapfen, (2,3*) € 55,00





Aperitifs

Glas Champagner rosé	€ 25,00
Glas Champagner	€ 19,00
Valdo Prosecco	€ 7,50
Sherry oder Portwein	€ 6,00
Sanbitter alkoholfrei	€ 4,00

Vorspeisen

Carpaccio vom Bonito Thunfisch

Früchtemarinade|Parmesanspäne|Anti Pasti Variation|
Zupfsalat, (6*) € 25,00

Weinbergsschnecken in Kräuterbutter

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

Schrobenhausener Spargel mit Parmaschinken

Tomaten-Kresse-Vinaigrette|Trüffelspäne|Schalotten|
Wachtelei, (6*) € 26,00

Suppen

Consommé vom Ochsenfleisch

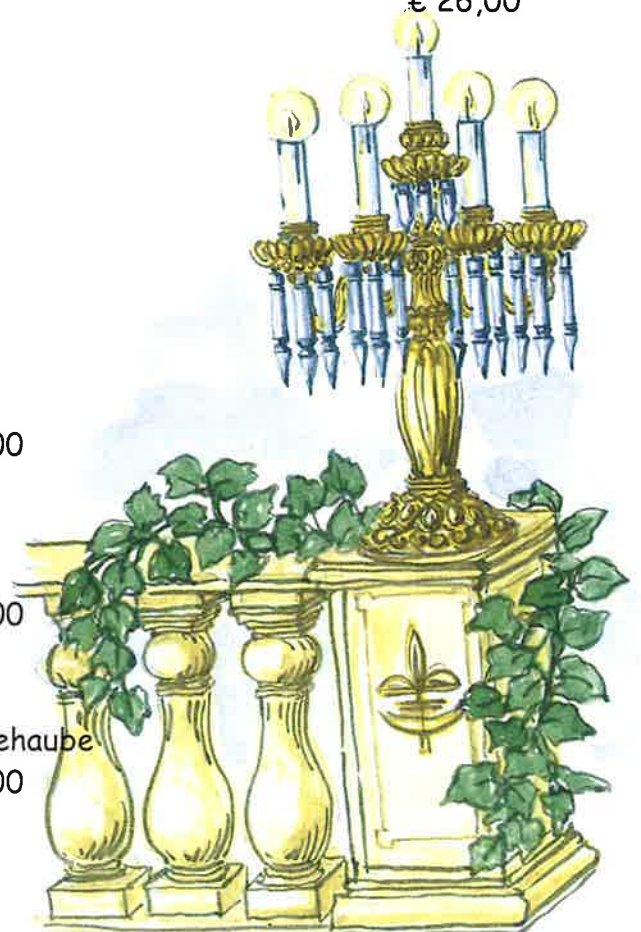
Portwein|Sesam-Chesterstange
(3*) € 15,00

Legierte Spargelcremesuppe

Wachtelei|Kresse|Crostini
(2*) € 15,00

Schaumsuppe von Kokos und Curry

Gebackene Black Tiger Garnele|Ingwer-Sahnehaube
(2*) € 19,00



Für zwei Personen

Châteaubriand

Madeirajus|Trüffelbutter|
Sauce béarnaise|buntes Marktgemüse|
Kartoffelrösti, (2,3*) € 149,00

Entrecôte double

Kräuterbutter|Sherryjus|
buntes Marktgemüse|
Kartoffelgratin, (2,3*) € 119,00

Vegetarisch

Schrobenhausener Stangenspargel im Kräutercrêpe überbacken

Sauce Hollandaise|Parmigiano Reggiano|
confierte Kirschtomaten|Basilikumpesto, (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*) € 48,00

Apfelpfannkuchen mit Calvados flambiert

Zimt-Zucker|Walnuss-Eiscreme, (3*) € 18,00



Wir empfehlen Ihnen zum Dessert:
2015er Mettenheimer Schloßberg
Riesling „Beerenauslese“, 0,05l € 12,50

Desserts

Sorbet-Variation

beschwipste Beeren, (3*) € 22,00

Ananas-Carpaccio

Kirschwasser|Schlagsahne|
Yuzusorbet, (2,3*) € 22,00

Eisparfait von geröstetem Sesam und Erdbeeren

im Schokoladenmantel|Matcha-
Cedrischaum|Minze|Gebäck
(2,*) € 20,00

Käseauswahl vom Wagen

€ 20,00

