



Ein Spargelcremesuppe vom heimischen
Spargel mit Sahnehaube und Knoblauch-
Rosmarincroutons

€ 7,80

Ein kleiner gemischter Salat mit Rohkost- und
Baby Leaf Salat, verfeinert mit einem
French Dressing

€ 7,50

„Eine Portion heimischer Spargel mit
hausgemachten Soße Hollandaise“

€ 8,50



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit dem typisch aromatischem Fettrand gebraten.

Geschmälzten Zwiebeln, Bratenjus und hausgemachten Spätzle

€ 25,00

Dry Age, Tomahawk Steak aus Deutschland

(ca. 1,4kg) mit gebratenem Chicorée und hauseigenem Baguette

(Auch gerne für 2 Personen)

€ 59,00

Französische Maispouardenbrust Sous vide gegart mit einer Kräuterkruste, dazu ein feiner Baby Leaf

Salat und hauseigenem Baguette

€ 25,00



Rosa gebratene Lammkrone aus Neuseeland mit
mediterranem-Gemüse dazu Kartoffeln mit
Rosmarin aus dem Schlossgarten

€ 32,00

Linguine „al Limone“ mit einer Limetten-
Weißweinsauce, dazu gebratene Tigergarnelen mit
Rucola und Parmesansplitter

€ 26,00

Boeuf de Bourguignon vom Weiderind in
Burgundersauce, dazu in Butter geschwenkte
Nudeln mit aromatisierten Kirschtomaten

€ 22,00



Lauwarmes Schokoküchlein mit
Vanilleeis und Obstgarnitur

€ 8,00

Holunder-Panna-Cotta auf einem
Fruchtspiegel

€ 8,00

Affogato al caffè,
Doppelter Espresso mit Vanilleeis

€ 5,00