



Cappuccino vom Karotten-Ingwercremesüppchen  
mit Knoblauch-Rosmarincroutons

€ 7,80

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

€ 6,50

„Maghrebinische“ Merguez (Pikante delikates Wurst aus  
Lamm und Rindfleisch) an zweierlei würzigen Dips und  
hausgemachten Baguette

8,50

Italienischer Pancetta, dünn aufgeschnitten an Olivenöl,  
Rucola, Parmesan und hausgemachtem Baguette

7,50



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit dem typisch aromatischem Fettrand gebraten.

Geschmälzten Zwiebeln, Bratenjus und hausgemachten Spätzle

€ 24,00

Kotelette vom spanischem Iberico Schwein (aus ganzjähriger Freilandhaltung) gegrilltem

Chicorée und gebratene Kartoffeln mit

Rosmarin aus dem Schlossgarten

€ 29,00

Französische Maispouardenbrust mit einer Kräuterkruste, dazu ein feiner Baby Leaf Salat und hauseigenem Baguette

€ 22,00



Rosa gebratene Lammkrone aus Neuseeland mit  
mediterranem-Gemüse dazu gebratene Kartoffeln mit

Rosmarin aus dem Schlossgarten

€ 26,00

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

€ 24,00

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