

# ZUCKERBERG SCHLOSS



## ETWAS VORWEG

<b>Burrata di Bufala</b>   Tomatentatar   Pinienkerne   Homemade Pesto	16 €
<b>Carpaccio von Rote Beete</b>   gratinierter Ziegenkäse   Wasabi	12 €
<b>Ceasar Salad</b>   Tempura Maispoularde   Parmesandressing	14 €
<b>Carpaccio vom US Prime Beef</b>   Trüffelcreme   Zwiebelchutney	14 €
<b>Tempura Garnelen</b>   Rettich   Kewpie-Mayonnaise   Sakura Kresse	14 €
<b>Flammkuchen Classic</b>   Speck   Zwiebeln   Schmand	12 €

## SUPPE

<b>Thai-Curry-Cocos-Cremesuppe</b>   gebratene Garnele	8,50 €
<b>Bärlauch Cremesuppe</b>   Croutons	8,50 €

## EXCELLENCE HEIMATKÜCHE

<b>Grüner Tempura Spargel -be vegan-</b>   Avocado Creme   Umamigemüse   Teriyaki   Kimchi Sesam   Shiso Kresse	20 €
<b>Manufaktur Ravioli</b>   Ricotta- Tomatenfüllung   Grana Padano	20 €
<b>Schlossburger</b>   200g Blackforest Beef   Cheddar   Avocado   Cole Slaw   Pommes Royale	21 €
<b>Tempura Entenbrust</b>   Udon-Nudeln   Kimchi Sesam   Spicy Curry	27 €
<b>Organic Lachs</b> -gebraten-   Tomaten-Spinat   Kartoffelschnee   Teriyaki	26 €
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Milchkalb   Kartoffelsalat "Grandmother Style" Preiselbeeren	27 €
<b>Rumpsteak 280g "FOR BEEF LOVERS"</b>   Schlossgemüse   Kräuterbutter Parmesanfritten	32 €

<b>SPECIAL ON FIRE</b> ab 2 Personen   GALGENESSEN- ein Galgen voller Fleisch   Rinderrückensteak   Hühnerbrustfilet   Schlossgemüse   Rosmarinkartoffeln   Kräuterbutter	p.P 28€
---	------------

## SÜßE WERKSTATT

<b>Creme brûlée</b> for crazy people   Tahiti Vanille   on fire	9 €
<b>Black Magic Chocolate Cake</b>   mit flüssigem Kern   Kokoseiscreme	10 €
<b>Kaiserschmarrn - für zwei -</b>   Vanilleeiscreme   Zwetschgenröster   Schlagrahm	12 €
Unsere <b>Eiscreme</b> - aus bester Vollmilch- Vanille   Erdbeer   Schokolade   Pistazie   Kokos	je große Kugel 3,50 €

### Allergene

Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen,  
steht dir unser Servicepersonal gerne zur Verfügung  
Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.