ZUCKERBERG SCHLOSS

Genuss trifft Tradition

Zuckerbergschloss
Grüner Winkel 60
77876 Kappelrodeck
Tel: +49 7842/3434
info@zuckerbergschloss.de

Menü vorschläge

feierlich verwöhnt

Auf den nächsten Seiten findest du verschiedene Gerichte, aus denen du dein persönliches **Wunschmenü** zusammenstellen kannst, ganz nach deinem Geschmack.

Wir servieren ein Menü **ab 15 Personen**.

Bitte wähle ein einheitliches Menü für deine Gäste aus, wir nehmen gerne Rücksicht auf Vegetarier und Veganer.

Wir legen großen Wert auf **Regionale und saisonale Produkte,** daher kann es sein, dass die Gerichte je nach Jahreszeit variieren.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien empfehlen wir dir gerne eine Alternative.

EURE ANSPRECHPARTNER

Vanessa & Jürgen Reykowski

E-Mail: info@zuckerbergschloss.de

Vorspeisen

Blatt- & Wildkräutersalate aus der Heimat | Kräutervinaigrette | Steinchampignons | Zwergtomaten	12 €
Vitello Tonnato - marinierte Kalbfleischscheiben - Thunfischcreme | Kapern | Wildkräutersalat | geröstete Pinienkerne	12 €
Carpaccio vom Schwarzwälder Weiderind | Trüffelöl | Rucola | gehobelter Parmesan	14 €
Hausgebeizter Lachs | Honig-Senf-Sauce | Salatbouquet aus der Heimat	12 €
Räucherlachstatar | Zironenöl | Pfeffer | Avocado | Blattsalate | weiße Balsamico-Vinaigrette	12 €
Romana-Salatherzen | Kräuterrahmdressing | kleine Tomaten | gehobelter Parmesan | **Knoblauch-Garnelen**	12 €
Gebratene Jakobsmuscheln | marinierter Romanasalat | Trüffel-Honigvinaigrette	14 €
Rote Beete Carpaccio | karamellisierter **Ziegenfrischkäse** Wildkräutersalat | Trüffelvinaigrette	12 €
Wilde Salate aus der Heimat | Kräuter-Senf-Vinaigrette | grüner Spargel | Zwergtomaten | karamellisierter **Ziegenfrischkäse**	12 €

Suppen

Klare **Kraftbrühe** vom Schwarzwälder Weiderind | Flädle | Markklößchen | Kräuter	8 €
Kerbel-Schaumsuppe | Trüffelcroûtons | geräucherte Forelle	8 €
Schaumsüppchen vom **Blumenkohl** | Trüffelhaube	8 €
Cremesuppe vom **Hokkaido-Kürbis** | steirisches Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne -September bis Oktober-	8 €
Thai-Currysuppe | gebratene Jakobsmuschel	8 €
Tomatencremesuppe | Ziegenfrischkäse	8 €

Zwischengänge

Schwarzwälder **Vitello vom Bio-Kalb** | Forellenmousse | Wildkräuter	12 €
Cremiges **Safran-Risotto** | gegrillte Jakobsmuschel | gehobelter Parmesan	14 €
Organic **Lachsfilet** | Krustentiersauce | Blattspinat | Wasabipüree	14 €
Tomaten-Risotto | Rucola-Öl | gehobelter Parmesan	12 €
Be vegan **roter Quinoa** | mediterranes Gemüse | Basilikumpesto | Wildkräuter	12 €

Hauptgänge

Französische **Poulardenbrust** | Rahmsauce | wilder Brokkoli | Kartoffelstampf	26 €
Geschmorte **Lammschulter** | saisonales Gemüse | Rosmarinkartoffeln	26 €
Badisches **Rehragout** | Pfifferlinge | Preiselbeeren | handgeschabte Spätzle	26 €
Kotelette vom Milchkalb | frische Steinpilze | Manufaktur-Pasta	30 €
Filet vom heimischen Kalb | Rahmsauce | Gemüse | Kartoffelpüree	32 €
Rosa gebratene Hüfte | geschmortes Bäckle vom heimischen Kalb | Apfelrotkohl | handgeschabte Spätzle	28 €
Filet vom **Schwarzwälder Weiderind** | Sauce Bernaise | grüne Bohnen | Kartoffelgratin	38 €
Gegrilltes **Lachsfilet mit Merrettichkruste** | Blattspinat | cremiges Kartoffelpüree	28 €
Filet vom **heimischen Zander** | Balsamico-Essigbutter | geschwenkte Lauchzwiebeln | cremiger Kartoffelschnee	28 €
Gegrilltes **Wolfsbarschfilet** | Kräuter | Tomatenragout | geschmorte Kartoffeln	30 €
Geschmorte **Rehkeule** - von Küchenchefs Jagdfreunden - Wacholderrahmsauce | Speck-Rosenkohl | handgeschabte Spätzle | Preiselbeeren	28 €

Rehrücken „Baden-Baden“ | Wacholderrahmsauce | Preiselbeerbirne | Rosenkohl | Kartoffelpüree - Oktober bis Februar-	36 €
Be vegan **geschmorte Urkarotten** | Hummus | pikantes Schlosspesto	19 €
Be veggie **Manufaktur Ravioli** gefüllt mit Ricotta & Steinpilzen | Salbei-Butter | gehobelter Parmesan	19 €

Desserts

Black Magic **Chocolate Cake** mit flüssigem Kern | Kokoseis	10 €
„Tarte du jour“ | Nuss-Nougatcreme | karamellisierte Äpfel | Krokant	10 €
Mousse von kaltgerührten Himbeeren | Mascarpone | Joghurtcreme	9 €
Panna Cotta | Mango | Knusperflakes	9 €
Variation von der **Valrhona Grand Cru Schokolade** | Himbeeren | Kokos	10 €

ZUCKERBERG SCHLOSS

Qualität aus Leidenschaft

Zuckerbergschloss
Grüner Winkel 60
77876 Kappelrodeck
Tel: +49 7842/3434
info@zuckerbergschloss.de