



MENÜVORSCHLÄGE

AUF DEN FOLGENDEN SEITEN FINDEN SIE VERSCHIEDENE
SPEISEN, DIE SIE GANZE NACH IHREM GESCHMACK ZU
IHREM PERSÖNLICHEN WUNSCHMENÜ ZUSAMMENSTELLEN
KÖNNEN.

EIN MENU SERVIEREN WIR AB 15 PERSONEN.

BITTE WÄHLEN SIE EIN EINHEITLICHES MENÜ FÜR IHRE
GÄSTE AUS, GERNE NEHMEN WIR AUF
VEGETARIER UND VEGANER RÜCKSICHT.

WIR LEGEN GROßEN WERT AUF REGIONALE UND SAISONALE
PRODUKTE, DAHER BITTEN WIR UM VERSTÄNDNIS, DASS DIE
GERICHTE JE NACH JAHRESZEIT VARIIEREN KÖNNEN

BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN EMPFEHLEN
WIR IHNEN GERNE EINE ALTERNATIVE.



VORSPEISEN

FELDSALAT VOM BIO- BAUERN, KÜRBISRAHMDRESSING MIT
KNUSPRIGEN SPECK UND CRÔUTONS (NOVEMBER BIS FEBRUAR)

€12

BLATTSALATE UND WILDKRÄUTER AUS DER HEIMAT MIT
KRÄUTER VINAIGRETTE, STEINCHAMPIGNONS UND
ZWERGTOMATEN

€12

VITELLO TONNATO -MARINIENIERTE
KALBSFLEISCHSCHEIBEN- THUNFISCHCRÈME, KAPERN,
WILDKRÄUTERSALAT UND GERÖSTETE PINIENKERNE

€12

CARPACCIO VOM SCHWARZWÄLDER WEIDERIND MIT
TRÜFFELÖL, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN

€14

HAUSGEBEIZTER LACHS MIT HONIG-SENF-SAUCE UND
KLEINEM SALATBOUQUET AUS DER HEIMAT

€12

RÄUCHERLACHSTATAR MIT ZITRONENÖL UND PFEFFER,
AVOCADO UND BLATTSALATEN MIT WEIßER BALSAMICO-
VINAIGRETTE

€12

ROMANA- SALATHERZEN MIT KRÄUTERRAHMDRESSING;
GEHOBELTEM PARMESAN; KLEINE TOMATEN UND
GEGRILLTEN KNOBLAUCH-GARNELEN

€12

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT MARINIERTEM
ROMANASALAT; TRÜFFEL-HONIGVINAIGRETTE

€14

ROTE BETE CARPACCIO MIT KARAMELLISIERTEM
ZIEGENFRISCHKÄSE, WILDKRÄUTERSALAT UND HONIG-
TRÜFFELVINAIGRETTE

€12

WILDE SALATE AUS DER HEIMAT MIT KRÄUTER-
SENVINAIGRETTE, GRÜNEM SPARGEL, ZWERGTOMATEN UND
KARAMELLISIERTEM ZIEGENFIRSCHKÄSE

€12



SUPPEN

KLARE KRAFTBRÜHE VOM SCHWARZWÄLDER WEIDERIND MIT
FLÄDLE, MARKKLÖBCHEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

€8

KERBEL- SCHAUMSUPPE MIT TRÜFFELCRÔUTONS UND
GERÄUCHERTER FORELLE

€8

SCHAUMSÄPPCHEN VOM BLUMENKOHL MIT TRÜFFELHAUBE

€8

CRÈMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS MIT STEIRISCHEM
KERNÖL UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

(SEPTEMBER BIS DEZEMBER)

€8

THAI-CURRYSUPPE MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHELN

€8

TOMATENCREMESUPPE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

€8



ZWISCHENGÄNGE

SCHWARZWÄLDER VITELLO VOM BIO- KALB MIT FORELLEN
MOUSSE UND WILDKRÄUTER

€12

CRÈMIGES SAFRAN- RISOTTO MIT GEGRILLTER
JAKOBSMUSCHELN UND GEHOBELTEN PARMESAN

€14

ORGANIC LACHSFILET MIT KRUSTENTIERSAUCE AUF
FRISCHEM BLATTSPINAT UND WASABIPÜREE

€14

TOMATEN- RISOTTO MIT RUCOLA- ÖL UND GEHOBELTEN
PARMESAN

€12

BE VEGAN ROTER QUINOA MIT MEDITERRANEM GEMÜSE,
BASILIKUMPESTO UND WILDKRÄUTER

€12



HAUPTGÄNGE

FRANZÖSISCHE POULARDENBRUST MIT RAHMSAUCE,
WILDER BROKKOLI UND KARTOFFELSTAMPF

€26

GESCHMORTE LAMMSCHULTER MIT SAISONALEM GEMÜSE
UND ROSMARINKARTOFFELN

€26

BADISCHES REHRAGOUT MIT PFIFFERLINGEN,
PREISELBEEREN UND HANDGESCHABTEN SPÄTZLE

€26

KOTELETT VOM MILCHKALB MIT FRISCHEN STEINPILZEN UND
MANUFAKTUR PASTA

€30

FILET VOM HEIMISCHEN KALB MIT RAHMSAUCE, FRISCHEM
GEMÜSE UND KARTOFFELPÜREE

€32

ROSA GEBRATENE HÜFTE UND GESCHMORTES BÄCKLE VOM
HEIMISCHEN KALB MIT APFELROTKOHL UND
HANDGESCHABTEN BUTTERSPÄTZLE

€28

FILET VOM SCHWARZWÄLDER WEIDERIND MIT SAUCE
BERNAISE, GRÜNE BOHNEN UND KARTOFFELGRATIN

€35

GEGRILLTES LACHSFILET MIT MEERRRETTICHKRUSTE,
FRISCHEM BLATTSPINAT UND CRÉMIGES KARTOFFELPÜREE

€28

FILET VOM HEIMISCHEN ZANDER MIT BALSAMICO-
ESSIGBUTTER, GESCHWENKTEN LAUCHZWIEBELN UND
CREMIGEN KARTOFFELSCHNEE

€28

GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET MIT FRISCHEN KRÄUTERN,
TOMATENRAGOUT UND GESCHMORTEN KARTOFFELN

€30

GESCHMORTE REHKEULE -VON KÜCHENCHEFS
JAGDFREUNDEN- MIT WACHHOLDERRAHM, SPECK-
ROSENKOHL, HANDGESCHABTEN SPÄTZLE UND
PREISELBEEREN

€28

REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“ MIT
WACHHOLDERRAHMSAUCE, PREISELBEERBIRNE,
ROSENKOHL UND KARTOFFELPÜREE (OKTOBER BIS FEBRUAR)

€36

BE VEGAN GESCHMORTE URKAROTTEN AUF HUMMUS MIT
PIKANTEM SCHLOSSPESTO

€19

BE VEGGIE MANUFAKTUR RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA
UND STEINPILZEN, SALBEI- BUTTER UND PARMIGIANO
REGGIANO

€19



Desserts

BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE MIT FLÜSSIGEN KERN UND
KOKOSEISCREME

€10

„TARTE DU JOUR“ MIT NUSSNOUGATCREME,
KARAMELLISIERTEN ÄPFELN UND KROKANT

€10

MOUSSE VON KALTGERÜHRTEN HIMBEEREN MIT
MASCARPONE UND JOGHURTCREME

€9

PANNA COTTA MIT MANGO UND KNUSPERFLAKES

€9

VARIATION VON DER VALROHNA GRAND CRU SCHOKOLADE
MIT HIMBEEREN UND KOKOS

€10

QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT

Zuckerbergsschloss

Cafe und Restaurant Zuckerbergsschloss
Grüner Winkel 60 | 77876 Kappelrodeck

info@zuckerbergsschloss.de

www.zuckerbergsschloss.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag
von 11.30 bis 21.00 Uhr