

ZUCKERBERG SCHLOSS



ETWAS VORWEG

Burrata di Bufala Smashed Kürbis Pinienkerne Homemade Pesto	14 €
Carpaccio von Rote Beete gratinierter Ziegenkäse Wasabi	12 €
Cesar Salad Tempura Maispoularde Parmesandressing	14 €
Carpaccio vom US Prime Beef Trüffelcreme Zwiebelchutney	14 €
Tempura Garnelen Rettich Kewpie-Mayonnaise Sakura Kresse	14 €
Flammkuchen Classic Speck Zwiebeln Schmand	12 €

SUPPE

Thai-Curry-Cocos-Cremesuppe gebratene Garnele	9 €
Kürbiscreme-Süppchen Steirisches Kernöl geröstete Kürbiskerne	9 €

EXCELLENCE HEIMATKÜCHE

Gebackener Tofu -be vegan- Avocado Creme Umamigemüse Teriyaki Kimchi Sesam Shiso Kresse	20 €
Manufaktur Ravioli Trüffelsud Steinpilze Grana Padano	20 €
-HOT- Tagliatelle Tartufo Trüffel Velouté Trüffel Grana Padano	24 €
Schlossburger 200g Blackforest Beef Cheddar Avocado Cole Slaw Pommes Royale	21 €
Tempura Entenbrust Udon-Nudeln Kimchi Sesam Spicy Curry	24 €
Organic Lachs -gebraten- Tomaten-Spinat Kartoffelschnee Teriyaki	27 €
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Kartoffelsalat "Grandmother Style" Preiselbeeren	28 €
Rumpsteak 280g "FOR BEEF LOVERS" Schlossgemüse Kräuterbutter Parmesanfritten	32 €
Edelwildragout Cassis- Rotkraut Butterspätzle Schmand Preiselbeeren	24 €
Badische Rinderroulade Specksauce Böhnchen Kartoffelpüree	24 €
SPECIAL ON FIRE ab 2 Personen GALGENESSEN- ein Galgen voller Fleisch Rinderrückensteak Hühnerbrustfilet Schlossgemüse Rosmarinkartoffeln Kräuterbutter	p.P 28€

SÜßE WERKSTATT

Creme brûlée for crazy people Tahiti Vanille on fire	10 €
Black Magic Chocolate Cake mit flüssigem Kern Kokoseiscreme	10 €
Kaiserschmarrn - für zwei - Vanilleeiscreme Zwetschgenröster Schlagrahm	12 €
Unsere Eiscreme - 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.