

# Altes Schloss

## RESTAURANT



### ETWAS VORWEG & ZUM VESPERN

<b>Beilagensalat</b>   Salat der Saison   Kräuterrahmdressing	6,50 €
<b>Carpaccio von rote Beete</b>   gratinierter Ziegenkäse   Etwas Grünzeug	12,00 €
<b>Cesar Salad</b>   Hühnerbrustfilet im Knuspermantel   Parmesandressing	14,00 €
<b>Carpaccio vom US Prime Beef</b>   Trüffelcreme   Zwiebelchutney	16,00 €
<b>Flammkuchen "Classic"</b>   Speck   Rote Zwiebeln   Rahm	12,00 €
<b>Flammkuchen "Baden-Baden"</b>   Trüffelschmand   Rucola   Prosciutto Crudo	16,00 €

### SUPPEN

<b>Badische Flädlesuppe</b>   feinste Rinderbrühe   Frische Kräuter	8,00 €
<b>Kräutercremesüppchen</b>   geräuchertes Forellenfilet   Croutons	8,00 €

### EXCELLENCE HEIMATKÜCHE

<b>Käsespätzle</b>   mit Bergkäse gratiniert   Röstzwiebeln	16,00 €
<b>Badische Versuchung   Kalbsmaultaschen</b>   lauwarmer Kartoffelsalat   Röstzwiebeln	17,00 €
<b>Gebackener Tofu</b>   Karamellisierter Grüner Spargel   Geröstete Walnüsse   getrocknete Tomaten	19,00 €
<b>Schlossburger</b>   200g bestes Rind   Cheddar   Homemade BBQ-Sauce   Krautsalat   knusprige Fritten	19,00 €
<b>Cordon Bleu von der Pute</b>   Rahmmöhrchen   Kroketten	23,00 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>   knusprig ausgebacken   lauwarmer Kartoffelsalat   Preiselbeeren	27,00 €
<b>Rumpsteak vom heimischen Rind 250g</b>   Schlossgemüse   Kräuterbutter   knusprige Pommes-Frites	34,00 €
<b>Seesaiblingsfilet "Müllerin"</b>   Petersilienkartoffele   Gurkensalat   Nussbutter	28,00 €

### UNSERE SPECIALS ←

<b>"Des Markgrafen Zuchtbulle"</b>   ganze Ochsenrippe gemütlich geschmort   geschmorte Zwiebeln   Sauerkraut   Kartoffel-Kräuterpüree	ab 2 Pers. 34 € p,P
<b>"Narrenpfanne"</b>   beste Maultaschen   Zwischenrippe vom Ochs   knusprige Schnitzel   große Bratwurst   Kartoffelsalat   Etwas Grünzeug	ab 2 Pers. 28 € p,P
<b>„Des Ochsen Brust“</b>   24H geschmorte Ochsenbrust   homemade Gewürzmischung   Fasssauerkraut   Bratkartoffeln   Bratenjus	32,00 €

### SWEETS

<b>Unser Kuchenangebot</b> Schwarzwälder Kirschtorte   Apfelkuchen   Käsekuchen	4,60 € / Stück
<b>Crème brûlée for crazy people</b>   Tahiti Vanille   on fire	9,00 €
<b>Black Magic Chocolat Cake</b>   mit flüssigem Kern   Pistaziencreme	10,00 €
<b>Panna Cotta</b>   Black Forest Style   Schokomousse   karamellisiertes Kirschorbet	9,00 €
<b>Pfannenfrische Crepes</b>   glasierte Heidelbeeren   Schlagrahm	14,00 €
<b>Unsere Eiscreme</b> -aus bester Vollmilch-   Vanille   Erdbeer   Schoko   Pistazie	3,50 € / Kugel
<b>Affogato</b>   Vanilleeis   Espresso	5,20 €
<b>Eiskaffee</b> oder <b>Eisschokolade</b>   Vanilleeis   Schlagsahne	7,50 €

Bei Fragen zu unseren Zutaten & Speisen sind unsere Servicemitarbeiter dir gerne behilflich!

Allergene

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