Altes Schloss
RESTAURANT



Speisekarte

GENUSS TRIFFT GESCHICHTE

ETWAS VORWEG & ZUM VESPERN

Beilagensalat 6,50 €
Salat der Saison · Kräuterrahmdressing

Carpaccio von roter Bete 12 €
Gratinierter Ziegenkäse · etwas Grünzeug

Feldsalat 14 €
Kürbisrahmdressing · knuspriger Speck · Croutons

Carpaccio vom US Prime Beef 16 €
Trüffelcreme · Zwiebelchutney

Flammkuchen „Classic“ 12 €
Speck · rote Zwiebeln · Rahm

Flammkuchen „Christmas“ 14 €
Kräuterschmand · Camembert · Preiselbeeren

SUPPEN

Badische Flädlesuppe 9 €
Feinste Rinderbrühe · frische Kräuter

Cremiges Kürbissüppchen 9 €
Steirisches Kernöl · geröstete Kürbiskerne

EXZELLENTE SCHLOSSKÜCHE

Käsespätzle 16 €
Mit Bergkäse gratiniert · Röstzwiebeln · VEGGIE

Badische Versuchung 17 €
Kalbsmaultaschen · lauwarmer Kartoffelsalat · Röstzwiebeln

Gulasch vom Räuchertofu 22 €
Paprika-Tomatensauce · Zwiebel · Kartoffelknödel · frische Kräuter · VEGAN

Manufaktur Ravioli 21 €
Ricotta-Käse · Steinpilz · frischer Trüffel · VEGGIE

Tagliatelle Tartufo 24 €
Trüffelvelouté · Trüffel · Grana Padano · VEGGIE

Schlossburger 21 €
200 g bestes Rind · Cheddar · krosser Bauchspeck · hausgemachte BBQ-Sauce · Krautsalat · knusprige Fritten

Cordon Bleu von der Pute 27 €
Rahmmöhrchen · Kroketten

Wiener Schnitzel vom Kalb 29 €
Knusprig ausgebacken · lauwarmer Kartoffelsalat · Preiselbeeren

EXZELLENTE SCHLOSSKÜCHE

Rumpsteak vom heimischen Rind 34 €
250 g · geschmorter Spitzkohl · Kräuterbutter · knusprige Pommes Frites

Lachsfilet, gebraten 28 €
Tomaten-Spinat · cremiges Kartoffelpüree

Rosa Hirschkalbskotelett 32 €
Café-de-Paris-Butter · Rosenkohl · Butterspätzle

Filet Mignon 38 €
Pfefferrahmsauce · frischer Blattspinat · Kartoffelgratin

Badische Rinderroulade 24 €
Specksauce · Böhnchen · Butterspätzle

Edelwildragout 26 €
Von den Jagdfreunden unseres Küchenchefs · Apfelrotkraut · Kräuterspätzle · Schmand · Preiselbeeren

„Galgenessen“ 28 € p. P.
Ein Galgen voller Fleisch · Rinderrückensteak · Hühnerbrustfilet · Rosmarinkartoffeln · Schlossgemüse · Kräuterbutter · ab 2 Personen

Chateaubriand 19 € / 100 g
Ab 500 g · Blattspinat · Rosmarinkartoffeln · Pfefferrahmsauce oder Café-de-Paris-Butter

SWEETS

Unser Kuchenangebot 5,20 € / Stück
Schwarzwälder Kirschtorte · Apfelkuchen · Käsekuchen

Crème brûlée for crazy people 10 €
Tahiti-Vanille · on fire

Black Magic Chocolat Cake 10 €
Mit flüssigem Kern · Pistazieneiscreme

Ofenfrischer Apfelcrumble 10 €
Vanilleeiscreme · Himbeerhippe

Kaiserschmarrn for two 14 €
Vanilleeiscreme · Zwetschgenröster · Schlagrahm

Eiscreme aus bester Vollmilch 3,50 € / Kugel
Vanille · Erdbeer · Schoko · Pistazie

Affogato 5,20 €
Vanilleeiscreme · Espresso

Lebkuchenparfait 11 €
Gewürzorangen · Mandel-Honigkrokant · Vanilleschaum

Sorbet „Royal“ 8,50 €
Zitronensorbet mit Sekt aufgegossen

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.