

# Altes Schloss

## RESTAURANT



### ETWAS VORWEG & ZUM VESPERN

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

### SUPPEN

<b>Badische Flädlesuppe</b>   feinste Rinderbrühe   Frische Kräuter	8 €
<b>Bio Kürbissuppe</b>   Steirisches Kernöl	9 €

### EXCELLENCE HEIMATKÜCHE

<b>Käsespätzle</b>   mit Bergkäse gratiniert   Röstzwiebeln	16 €
<b>Badische Versuchung   Kalbsmaultaschen</b>   lauwarmer Kartoffelsalat   Röstzwiebeln	17 €
<b>Gebackener Tofu</b>   Karamellisierter Grüner Spargel   Geröstete Walnüsse   getrocknete Tomaten	19 €
<b>Schlossburger</b>   200g bestes Rind   Cheddar   Homemade BBQ-Sauce   Krautsalat   knusprige Fritten	19 €
<b>Cordon Bleu von der Pute</b>   Rahmmöhrchen   Krokette	24 €
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b>   Rahmmöhrchen   Krokette	28 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>   knusprig ausgebacken   lauwarmer Kartoffelsalat   Preiselbeeren	27 €
<b>Rumpsteak vom heimischen Rind 250g</b>   Schlossgemüse   Kräuterbutter   knusprige Pommes-Frites	34 €
<b>Seesaiblingsfilet "Müllerin"</b>   Petersilienkartoffele   Gurkensalat   Nussbutter	28 €
<b>Manufaktur Ravioli</b>   Trüffelsud   Steinpilze   Grana Padano	21 €

### UNSERE SPECIALS ←

<b>Confierte Barberie-Entenkeule</b>   Johannisbeer- Cassis-Jus   glasierter Rosenkohl   Kartoffelknödel	26 €
<b>Badisches Edelwildragout</b>   Cassis-Rotkraut   Butterspätzle   Schmand   Preiselbeeren	24 €
<b>"Narrenpfanne"</b>   beste Maultaschen   Zwischenrippe vom Ochs   knusprige Schnitzel   große Bratwurst   Kartoffelsalat   Etwas Grünzeug	ab 2 Pers. 28 € p,P

### SWEETS

#### Unser Kuchenangebot

Schwarzwälder Kirschtorte   Apfelkuchen   Käsekuchen	4,90 € / Stück
<b>Crème brûlée for crazy people</b>   Tahiti Vanille   on fire	9 €
<b>Black Magic Chocolat Cake</b>   mit flüssigem Kern   Pistaziencreme	10 €
<b>Panna Cotta</b>   Black Forest Style   Schokomousse   karamellisiertes Kirschsorbet	9 €
<b>Kaiserschmarrn -for two-</b>   Vanilleeiscreme   Zwetschgenröster   Schlagrahm	14 €
<b>Unsere Eiscreme</b> -aus bester Vollmilch-   Vanille   Erdbeer   Schoko   Pistazie	3,50 € / Kugel
<b>Affogato</b>   Vanilleeis   Espresso	5,20 €
<b>Diplomatenkaffee</b>   Eierlikör   Schlagsahne	7,50 €

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

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

Allergene