

Altes Schloss

RESTAURANT



ETWAS VORWEG & ZUM VESPERN

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

SUPPEN

Badische Flädlesuppe feinste Rinderbrühe Frische Kräuter	9
Cremiges Kürbissüppchen Steirisches Kernöl geröstete Kürbiskerne	9

EXCELLENCE HEIMATKÜCHE

Käsespätzle mit Bergkäse gratiniert Röstzwiebeln -veggie-	16
Badische Versuchung Kalbsmaultaschen lauwarmer Kartoffelsalat Röstzwiebeln	17
Gebackener Tofu getrocknete Tomaten Geröstete Walnüsse Schlossgemüse -vegan-	20
Manufaktur Ravioli Ricotta-Käse Steinpilz Frischer Trüffel -veggie-	21
Tagliatelle Tartufo Trüffel Velouté Trüffel Grana Padano -veggie-	24
Schlossburger 200g bestes Rind Cheddar krosser Bauchspeck Homemade BBQ-Sauce Krautsalat knusprige Fritten	21
Cordon Bleu von der Pute Rahmmöhrrchen Kroketten	27
Wiener Schnitzel vom Kalb knusprig ausgebacken lauwarmer Kartoffelsalat Preiselbeeren	29
Rumpsteak vom heimischen Rind 250g Schlossgemüse Kräuterbutter knusprige Pommes-Frites	34
Lachsfilet - gebraten - Tomaten-Spinat cremiges Kartoffelpüree	28

UNSERE SPECIALS ←

Filet Mignon Pfefferrahmsauce frischer Blattspinat Kartoffelgratin	38
Badische Rinderroulade Specksauce Böhnchen Butterspätzle	24
Edelwildragout von Küchenchefs Jagdfreunden Apfelrotkraut Kräuterspätzle Schmand Preiselbeeren	26
"Narrenpfanne" beste Maultaschen Zwischenrippe vom Ochs knusprige Schnitzel große Bratwurst Kartoffelsalat Etwas Grünzeug	ab 2 Pers. 28 p,P
"Galgenessen"- ein Galgen voller Fleisch Rinderrückensteak Hühnerbrustfilet Rosmarinkartoffeln Schlossgemüse Kräuterbutter	ab 2 Pers. 28 p,P

SWEETS

Unser Kuchenangebot

Schwarzwälder Kirschtorte Apfelkuchen Käsekuchen	5,20 / Stück
Crème brûlée for crazy people Tahiti Vanille on fire	10
Black Magic Chocolat Cake mit flüssigem Kern Pistazieneiscreme	10
Ofenfrischer Apfelcrumble Vanilleeiscreme Himbeerhippe	10
Kaiserschmarrn -for two- Vanilleeiscreme Zwetschgenröster Schlagrahm	14
Unsere Eiscreme -aus bester Vollmilch- Vanille Erdbeer Schoko Pistazie	3,50 / Kugel
Affogato Vanilleeiscreme Espresso	5,20
Cremiger Milchreis Zimt-Zucker heiße Kirschen	9
Sorbet „Royal“ Zitronensorbet mit Sekt aufgegossen	8,50



Altes Schloss

RESTAURANT



SOMETHING AHEAD

Side salad Seasonal salad Herbal cream dressing	6,50 €
Carpaccio of beetroot gratinated goat cheese Some greens	12 €
Caesar Salad chicken breast fillet in a crispy coating Parmesan dressing	14 €
Carpaccio from US Prime Beef Truffle cream Onion chutney	16 €
Flammkuchen "Classic" Bacon Red onions cream	12 €
Flammkuchen "Baden-Baden" truffle sour cream Arugula Prosciutto Crudo	16 €

SOUP

Baden Flädlesuppe finest beef broth Fresh herbs	9 €
Creamy Pumpkin Soup Styrian Pumpkin Seed Oil Roasted Pumpkin Seeds	9 €

EXCELLENCE KITCHEN

Cheese spaetzle gratinated with mountain cheese roasted onions	16 €
Baden temptation Veal Maultaschen lukewarm potato salad roasted onions	17 €
Baked Tofu dried Tomatos roasted walnuts castle vegetables	20 €
Castle Burger 200g best beef Cheddar bacon Homemade BBQ Sauce Coleslaw crispy fries	21 €
Tagliatelle Tartufo Truffel Velouté Trüffel Grana Padano	24 €
Turkey Cordon Bleu Creamed Carrots croquettes	27 €
Viennese veal schnitzel fried crispy lukewarm potato salad	29 €
Rump steak from local beef 250g Castle vegetables Herb butter crispy French fries	34 €
Salmon fillet - fried - Tomato spinach creamy mashed potatoes	28 €
Artisanal Ravioli Ricotta Cheese Porcini Mushrooms Fresh Truffle	21 €

OUR SPECIALS ←

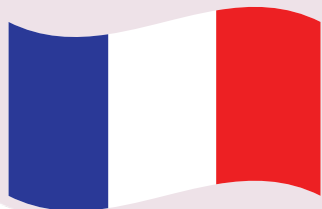
Filet Mignon Pepper-creamsauce fresh leaf spinach Potato gratin	38 €
Baden beef roulade bacon sauce beans butter spaetzle	24 €
Premium Game Ragout from the Chef's Hunting Friends Apple-Braised Red Cabbage Herb Spätzle Sour Cream Lingonberries	26 €
Fool's Pan best Maultaschen Intermediate rib of ox crispy Schnitzel large bratwurst potato salad Some greens	from 2 Pers. 28 € p,p
"Gallows Feast" – a gallows loaded with meat beef sirloin steak chicken breast fillet rosemary potatoes seasonal vegetables herb butter	from 2 Pers. 28 € p,p

SWEETS

our cake offer	
Black Forest cake apple pie Cheesecake	5,20 € / slice
Crème brûlée for crazy people Tahitian Vanilla on fire	10 €
Black Magic Chocolate Cake with liquid core Pistachio cream	10 €
Oven-Fresh Apple Crumble Vanilla Ice Cream Raspberry Tuile	10 €
Kaiserschmarrn -for two- Vanilla Ice Cream Plum Roaster Whipped cream	14 €
Our ice cream - made from the best whole milk - vanilla Strawberry Chocolate pistachio	3,50 € / scoop
Affogato vanilla icecream Espresso	5,20 €
Creamy Rice Pudding Cinnamon Sugar Warm Cherries	9 €
Sorbet "Royal" Lemon sorbet topped with sparkling wine	8,50 €

Allergene

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



Altes Schloss

RESTAURANT



UN PETIT AVANT-GOÛT & POUR GRIGNOTER

Salade d'accompagnement Salade de saison Vinaigrette aux herbes	6,50 €
Carpaccio de betterave rouge Chèvre gratiné Quelques herbes	12 €
Salade César Filet de poulet croustillant Sauce au parmesan	14 €
Carpaccio de bœuf US Prime Crème de truffe Chutney d'oignons	16 €
Tarte flambée "Classique" Lardons Oignons rouges Crème	12 €
Tarte flambée "Baden-Baden" Crème de truffe Roquette Prosciutto crudo	16 €

SOUPES

Soupe badoise aux fines crêpes Bouillon de bœuf raffiné Herbes fraîches	9 €
Velouté crémeux de potiron Huile de pépins de courge de Styrie Graines de courge grillées	9 €

EXCELLENCE DE LA CUISINE RÉGIONALE

Spätzle au fromage Gratins au fromage de montagne Oignons frits	16 €
Tentation badoise Ravioles de veau (Maultaschen) Salade tiède de pommes de terre Oignons frits	17 €
Tofu cuit au four tomates séchées au soleil noix grillées légumes du château	20 €
-CHAUD- Tagliatelles Tartufo Velouté de Truffes truffe Grana Padano	24 €
Burger du château 200g de bœuf Cheddar lard Sauce BBQ maison Salade de chou Frites croustillantes	21 €
Cordon bleu de dinde Carottes en sauce crème Croquettes	27 €
Escalope viennoise de veau Panée et crouillante Salade tiède de pommes de terre Airelles	29 €
Rumsteck de bœuf local 250g Légumes du château Beurre aux herbes Frites croustillantes	34 €
Filet de saumon - frit - Épinards tomates purée de pommes de terre crémeuse	28 €
Raviolis artisanaux Ricotta Cèpes Truffe fraîche	21 €

NOS SPÉCIALITÉS ←

Filet mignon Sauce au poivre Épinards frais Gratin de pommes de terre	38 €
Roulade de bœuf badoise sauce au lard haricots spätzle au beurre	24 €
Ragoût de gibier de qualité, provenant des amis chasseurs du chef Chou rouge aux pommes Spätzle aux herbes Crème aigre Airelles	26 €
"Poêle du carnaval" Meilleures ravioles (Maultaschen) Côte de bœuf Schnitzel croustillant Grande saucisse grillée Salade de pommes de terre Quelques herbes	a partir 2 Pers.
"Repas du Gibet" – assortiment de viandes grillées au gibet steak de faux-filet de bœuf filet de poulet pommes de terre au romarin légumes de saison beurre aux herbes.	28 € p,P a partir 2 Pers. 28 € p,P

SWEETS

Sélection de gâteaux Forêt-Noire Tarte aux pommes Cheesecake	5,20 € / part
Crème brûlée pour les fous Vanille de Tahiti Flambée	10 €
Gâteau au chocolat magique Cœur fondant Crème glacée à la pistache	10 €
Crumble aux pommes tout juste sorti du four Glace à la vanille Tuile à la framboise	10 €
Kaiserschmarrn -pour deux- Glace à la vanille Compotée de quetsches Chantilly	14 €
Nos glaces maison Lait entier Vanille Fraise Chocolat Pistache	3,50 € / boule
Affogato Glace vanille Espresso	5,20 €
Riz au lait crémeux Sucre à la cannelle Cerises chaudes	9 €
Sorbet « Royal » Sorbet citron, arrosé de vin mousseux.	8,50 €