

Altes Schloss

RESTAURANT



Ihr Event bei uns im Alten Schloss

Fackelwanderung durch die Ruine

ab 15 Personen - 5 € pro Person

Glühweinempfang an der Feuerschale

ab 15 Personen - 5 € pro Person

Menü Ihrer Wahl

ab 15 Personen

**GENUSS TRIFFT
GESCHICHTE**

Herzklopf-Momente in historischen
Gemäuern erleben

Restaurant Altes Schloss
Alter Schloßweg 10
76532 Baden-Baden
Telefon: 0151 46828611
E-Mail: info@restaurant-alteschloss.de

MENÜ- VORSCHLÄGE

Genuss mit Höhenluft

AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN FINDEN SIE VERSCHIEDENE GERICHTE, AUS DENEN SIE EIN PERSÖNLICHES WUNSCHMENÜ ZUSAMMENSTELLEN KÖNNEN.

WIR SERVIEREN EIN MENÜ AB 15 PERSONEN.

BITTE WÄHLEN SIE EIN EINHEITLICHES MENÜ FÜR IHRE GÄSTE AUS, WIR NEHMEN GERNE RÜCKSICHT AUF VEGETARIER UND VEGANER.

WIR LEGEN GROSSEN WERT AUF REGIONALE UND SAISONALE PRODUKTE, DAHER KANN ES SEIN, DASS DIE GERICHTE JE NACH JAHRESZEIT VARIIEREN.

BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN EMPFEHLEN WIR IHNEN GERNE EINE ALTERNATIVE."

**Ihre
ANSPRECHPARTNER**

Vanessa & Jürgen Reykowski

E-Mail: info@restaurant-alteschloss.de

Tel. 0151 46828611



VORSPEISEN

- **FELDSALAT** VOM BIO- BAUERN | KÜRBISRAHMDRESSING | KNUSPRIGER SPECK | CRÔUTONS (*NOVEMBER BIS FEBRUAR*) €12
- **BLATTSALATE** UND **WILDKRÄUTER** AUS DER HEIMAT | KRÄUTER-VINAIGRETTE | STEINCHAMPIGNONS | ZWERGTOMATEN €12
- **VITELLO TONNATO** -MARINIENIERTE KALBSFLEISCHSCHEIBEN-THUNFISCHCRÈME | KAPERN | WILDKRÄUTERSALAT | GERÖSTETE PINIENKERNE €12
- **ROMANA- SALATHERZEN** | KRÄUTERRAHMDRESSING | GEHOBELTER PARMESAN | KLEINE TOMATEN | GEGRILLTE KNOBLAUCH-GARNELEN €12
- GEBRATENE **JAKOBSMUSCHELN** | MARINIRTER ROMANASALAT | TRÜFFEL-HONIGVINAIGRETTE €14
- **ROTE BETE CARPACCIO** | KARAMELLISIRTER ZIEGENFRISCHKÄSE | WILDKRÄUTERSALAT | HONIG- TRÜFFELVINAIGRETTE €12
- **WILDE SALATE AUS DER HEIMAT** | KRÄUTER- SENFVINAIGRETTE | GRÜNER SPARGEL | ZWERGTOMATEN | KARAMELLISIRTER ZIEGENFRISCHKÄSE €12

SUPPEN

- **KLARE KRAFTBRÜHE** VOM SCHWARZWÄLDER WEIDERIND | FLÄDLE MARKKLÖSSCHEN | FRISCHE KRÄUTER €8
- **KERBEL- SCHAUMSUPPE** | TRÜFFELCRÔUTONS | GERÄUCHERTE FORELLE €8
- **SCHAUMSÜPPCHEN VOM BLUMENKOHL** | TRÜFFELHAUBE €8
- **CREMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS** | STEIRISCHES KERNÖL GERÖSTETE KÜRBISKERNE (*SEPTEMBER BIS DEZEMBER*) €8
- **THAI-CURRYSUPPE** | GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL €8
- **TOMATENCREMESUPPE** | ZIEGENFRISCHKÄSE €8

ZWISCHENGÄNGE

- **SCHWARZWÄLDER VITELLO** VOM BIO- KALB | FORELLEN MOUSSE | WILDKRÄUTER €12
- CREMIGES **SAFRAN- RISOTTO** | GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN | GEHOBELTER PARMESAN €14
- **TOMATEN-RISOTTO** | RUCOLA- ÖL | GEHOBELTER PARMESAN €12
- **BE VEGAN Roter Quinoa** | MEDITERRANEM GEMÜSE | BASILIKUMPESTO WILDKRÄUTER €12

HAUPTGÄNGE

- FRANZÖSISCHE **POULARDENBRUST** | RAHMSAUCE | WILDER BROKKOLI KARTOFFELSTAMPF €26
- BADISCHES **REHRAGOUT** | PFIFFERLINGEN | PREISELBEEREN | HANDGESCHABTEN SPÄTZLE €28
- **FILET VOM HEIMISCHEN KALB** | RAHMSAUCE | FRISCHES GEMÜSE | KARTOFFELPÜREE €34
- ROSA **GEBRATENE HÜFTE & GESCHMORTES BÄCKLE** VOM HEIMISCHEN KALB | APFELROTKOHL | HANDGESCHABTEN SPÄTZLE €28
- FILET VOM **SCHWARZWÄLDER WEIDERIND** | SAUCE BERNAISE | GRÜNE BOHNEN | KARTOFFELGRATIN €38
- GEGRILLTES **LACHSFILET** | MEERRRETTICHKRUSTE | FRISCHER BLATTSPINAT CREMIGES KARTOFFELPÜREE €28
- **HEIMISCHES ZANDERFILET** | BALSAMICO- ESSIGBUTTER | GESCHWENKTE LAUCHZWIEBELN | CREMIGER KARTOFFELSCHNEE €26
- GESCHMORTE **REHKEULE** | WACHHOLDERRAHM | SPECK-ROSENKOHL | HANDGESCHABTE SPÄTZLE | PREISELBEEREN €28
- **BE VEGAN GESCHMORTE KAROTTEN** | HUMMUS | PIKANTES SCHLOSSPESTO €19
- **BE VEGGIE MANUFAKTUR RAVIOLI** GEFÜLLT MIT RICOTTA UND STEINPILZEN | SALBEI- BUTTER | PARMIGIANO REGGIANO €19

DESSERTS

- **BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE** | FLÜSSIGER KERN | KOKOSEISCREME €10
- **MOUSSE VON KALTGERÜHRTEH HIMBEEREN** | MASCARPONE | JOGHURTCREME €9
- **PANNA COTTA** | MANGO | KNUSPERFLAKES €9
- **VARIATION VON DER VALROHNA GRAND CRU SCHOKOLADE** | HIMBEEREN | KOKOS €10

MOST-POPULAR



VORSPEISE

WILDE SALATE AUS DER HEIMAT | KRÄUTER- SENVINAIGRETTE | GRÜNER SPARGEL | ZWERGTOMATEN | KARAMELLISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE €12

SUPPE

KERBEL- SCHAUMSUPPE | TRÜFFELCRÔUTONS | GERÄUCHERTE FORELLE €8

ZWISCHENGANG

SCHWARZWÄLDER **VITELLO VOM BIO- KALB** | FORELLEN MOUSSE | WILDKRÄUTER €12

HAUPTGANG

FILET VOM **SCHWARZWÄLDER WEIDERIND** | SAUCE BERNAISE | GRÜNE BOHNEN | KARTOFFELGRATIN €38

DESSERT

BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE | FLÜSSIGER KERN | KOKOSEISCREME €10



Altes Schloss
RESTAURANT

GENUSS TRIFFT
GESCHICHTE

Herzklopf-Momente in historischen Gemäuern erleben

Restaurant Altes Schloss
Alter Schloßweg 10
76532 Baden-Baden
Telefon: 0151 46828611

E-Mail: info@restaurant-alteschloss.de