

Vorschau auf unsere Abendmenüs

Unsere Abendmenüs können von 18:30 bis 20:30 Uhr bestellt werden

Amuse Bouche

Unser kulinarischer Einstieg nach Wahl des Küchenchefs

Königskrabbe · Imperial Kaviar · Rettich

Königskrabbentatar / gebackenes Wachtelei / Rettichsalat / Imperial-Kaviar

17€

Sauerkraut · Kartoffelgnocchi · Rosmarin

Kartoffel-Sauerkrautsuppe / glasierte Kräutergnocchi / Rosmarinbutter

12€

Schweinebauch · Radieschen · Edamame

Knuspriger Bauch vom Hohenlohe Schwein / eingelegte Radieschen / Edamamen Kerne / würziger Asia-Sud

15€

Rinderfilet · Karotte · Rosenkohl

Rosa gebratenes Rinderfilet unter der Kräuterkruste / kleine Kartoffelplätzchen / karamellisierte Karotte / Rosenkohlblätter

28€

Cassis · Champagner · Macadamianuss

Cassis-Mousse mit Champagnergelee / Creme und Eis von der Macadamianuss / Schokoladenchips

11€

Pralinen

Kulinarischer Ausklang mit hausgemachten Pralinen

3 – Gang Schnupper Menü mit Suppe - Hauptgang - Dessert 48€ / 65€*

4 - Gang Gourmet Menü zzgl. Königskrabbe 54€ / 76€*

5 - Gang Feinschmecker Menü 69€ / 96€*

...unsere Service Crew, unter der Leitung von Herrn Wojciech Pastor & seiner Stellvertretung Frau Larissa Müsse wird Ihnen eine Auswahl an korrespondierenden Weinen zum Menü zusammenstellen.

** Menüpreis inklusive korrespondierender Weine mit 0,1l pro Gang*

VORSPEISE

Rind · Marone · Walnuss

Carpaccio vom deutschen Weiderind
Cremige Marone / Pesto von karamellisierten Walnüssen

18 €

Thuna · Erdnuss · Karotte · Wasabi

Thunfisch asiatisch mariniert
Sauce Tatar / Erdnusstarte / Karotten-Ingwerpüree / Wasabieis

18 €

Ziege · Rucola · Honig · Kerne

Rucolasalat mit Balsamico-Dressing
Überbackener Ziegenkäse / Rosmarinhonig / geröstete Pinienkerne

12 €

SUPPE

Reh · Liebstöckel · Grieß

Rehconsommé
Liebstöckel-Aroma / Grießnocken

12 €

Bete · Essig · Parmesan

Cappuccino von gelber und weißer Bete
Cidre-Essig / gebackener Parmesan-Chip

10 €

UNSERE SCHLOSSKLASSIKER

Kalb · Kartoffel · Gurke

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln / rahmiger Gurkensalat

21 €

Ochse · Gemüse · Kräuter

Geschmorte Ochsenbacke
kleines Gemüse/ Frankfurter Kräuterpüree

25 €

HAUPTGANG

Rind · Bohne · Zwiebel · Kartoffel

Roastbeef vom Simmenthaler Rind
würziges Bohnen-Cassoulette / Rote Zwiebelmarmelade / Grenaille-Kartoffeln

28 €

Zander · Spitzkohl · Blutwurst · Portwein

Kross gebratener Zander
Glasierter Spitzkohl / Blutwurst-Ravioli / Portwein-Sauce

29 €

Fisch nach Tagesangebot

Zubereitung und Preis auf Anfrage

Reis · Chicorée · Polenta · Wildkräuter

Risotto vom Venere Reis
Chicorée sous vide gegart / geröstete Polenta / Wildkräuter-Vinaigrette

21 €

DESSERT & KÄSE

Schokolade · Birne · Haselnuss · Zitrus

Equatorial-Schokoladen-Ganache
Eingelegte Birnen / geröstete Haselnüsse / geeiste Zitrusfrucht

12 €

Quitte · Apfel · Topfen · Sternanis

Moderne Quitten-Tarte
Geeister Bratapfel / Topfencreme / Sternanis-Streusel

12 €

Dessertvariation

Das Beste aus unserer Pâtisserie

12 €

Käsevariation

3-Sorten 11€
5-Sorten 15 €

Dazu servieren wir Ihnen Trauben, hausgemachte Chutneys und Feigensenf

Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.