

***Rinderkraftbrühe***

*mit Markklößchen, Gemüsen*

*und Eierstich*

*fünfneunzig*

***Cremesüppchen von der Steckrübe***

*mit Pumpernickel-Honigbrösel*

*sechsneunzig*

***Wildrahmsuppe***

*mit Preiselbeersahne*

*und Toppinky*

*sechsneunzig*

***Ofenfrisches Kräuterbaguette,*** *einfach so*

*mit Aioli*

*dreifünfzig*

***Gebratene Garnelen (4 Stück)***

*mit Aioli und Kräuterbaguette*

*zwölffünfzig*

***Frische Bratwurst vom Duroc-Bio-Schwein***

*mit Kartoffel-Feldsalat und Preiselbeerdressing*

*zwölffünfzig*

###### *Currywurst am Schloss*

*Kalbsbratwurst mit*

*hausgemachter Currysoße & Steakhosekartoffeln*

*siebenneunzig*

***Handgemachte Teigtaschen***

*gefüllt mit getrockneten Tomaten,*

*Mozzarella & Basilikum*

*auf Tomaten-Basilikum-Sugo*

*Rucola und Parmesan*

*fünfzehn*

***Handgemachte Tondi***

*gefüllt mit Birnen & Maronen*

*karamellisierte Birnenpalten*

*und Austernpilze*

*sechzehnfünfzig*



***Kotelett vom Duroc Bio Schwein,***

*mit hausgemachter Kräuterbutter*

*an glasiertem Spitzkohl,*

*Schwenkkartoffeln*

*neunzehnfünfzig*

***Gebratene Maishähnchenbrust,***

*auf handgemachten Bandnudeln*

*mit Kapern, Oliven & Trockentomaten,*

*Chorizorahm*

*zwanzigfünfzig*

***Medaillons vom Schweinefilet***

***im Speckmantel***

*an Pfefferrahmsoße*

*Kartoffelkroketten &*

*Blattsalate in Kräutervinaigrette*

*achtzehnneunzig*

***Holter Krüstchen***

*Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken*

*mit gebratenen Pilzen,*

*an knackigen Salaten in feiner Vinaigrette,*

*serviert mit knusprigen Bratkartoffeln*

*fünfzehnneunzig*

***Gelbes Thai-Curry***

*mit Paprika, Möhren,*

*Rote Bete, Spitzkohl,*

*gebratenen Streifen von der Putenbrust*

*und Fusilloni*

*sechzehnfünfzig*

***Roastbeef, „kalt“, zart rosa gegart,***

*mit hausgemachter Remouladensoße*

*Bratkartoffeln*

*sechszehnfünfzig*

***Zanderfilet, auf der Haut gebraten,***

*auf Rahmsauerkraut,*

*Balsamico-Rotwein-Pilze & Schupfnudeln*

*einundzwanzigfünfzig*

***Feines Kalbs-Sahneragout***

*mit gebratenen Pilzen,*

*handgemachte Bandnudeln*

*Salate in Kräutervinaigrette*

*achtzehnfünfzig*

***Brust & Keule von der Gans***

*mit Preiselbeerapfel*

*an eigener Soße*

*mit hausgemachten Kartoffelklößen*

*Rosenkohl & Rotkohl*

*vierundzwanzigfünfzig*



**

Über Allergene und Zusatzstoffe informieren wir gerne persönlich und in einer separaten Speisenkarte



***Samstag / Sonntag***

***Kaffeespezialitäten ToGo***

***&***

***Hausgebackener Kuchen ToGo***

***Wir haben mit Abstand am meisten Platz in SHS!***

***Genießen Sie auf unserem großzügigen Grundstück***

***im vorgeschriebenen Abstand.***



***Mittags-Schlösschen***

***Deftiger Grünkohleintopf***

*mit knackiger Mettwurst*

*sechseunzig*

***Rustikales Bauernfrühstück***

*Bratkartoffeln mit Speck & Gewürzgurke*

*mit Kräuterrührei in der Pfanne geschwenkt*

*achtfünfzig*

***Spinatlasagne***

*mit Grano Panado gratiniert*

*achtfünfzig*

***Schnitzelpfanne***

*2 panierte Schnitzel vom Schweinerücken*

*mit knusprigen Bratkartoffeln und Spiegelei*

*elffünfzig*

***Minihaxe***

*auf Rahmsauerkraut*

*mit gebratenen Kartoffelstiften*

*elffünfzig*

***Knackige Salate der Saison***

*mit Tomate, Gurke, Paprika und Roten Zwiebeln*

*in Kräutervinaigrette mit gebratenen Putenbrustwürfeln*

*und Kräuterbaguette*

*elffünfzig*

***Deftige Rindsroulade***

*in kräftiger Tunke*

*Rotkohl & Salzkartoffeln*

*zwölffünfzig*