

## Unsere Klassiker

### Vorspeisen

Presssack von Pulpo mit Karotten-Minzcreme, Avocado und Zitrone	10,90 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Koriandermarinade, geschmorten Kirschtomaten und Parmesanspäne	9,90 €

### Suppen

Rote Beete-Suppe mit Flusskrebsschwänzen	4,90 €
Rinderbrühe mit dreierlei Einlage	4,20 €

### Salate

Kleiner Beilagensalat	3,90 €
Sommersalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Nüssen und Apfelvinaigrette	9,90 €
Gebratene Fischfilets auf Salaten der Saison mit Zitronendressing	10,90 €
Rucolasalat mit Himbeerdressing, Cashewkernen und gebratener Entenbrust	14,50 €

### Vegetarisches und Pasta

Tagliatelle in Kirschtomaten, Rucola, Chili und gebratenen Garnelen	13,50 €
Nudelflecken mit Spinat, Kirschtomaten Rahm und Parmesanspäne	10,90 €
Hausgemachte Kaspressknödel auf rahmigem Gemüse und mariniertem Rucola	9,90 €

### Fisch

Im Ganzen gebratene Forelle „Müllerin“ mit Mandelbutter, Zitrone, Petersilie und Schwenkkartoffeln	14,90 €
Gebratenes Zanderfilet mit Vanilleschaum, glasierten Zuckerschoten und Gewürz-Reis	15,90 €

### Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb mit gebratenen Kartoffeln und kleinem Beilagensalat	16,50 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahm, gebratenen Schwammerln, Saisongemüse und Butterspätzle	14,90 €
Rückensteak (200g) mit Portweinjus, geschmorten Schalotten und Graupenbällchen	21,50 €
Supreme von der Maispoularde mit Aprikose und Speck gefüllt, buntem Gemüse und Rollgerstenrisotto	14,90 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Balsamicojus, Essigzwetschgen und süßem Kartoffelpüree	16,90 €

### Nachspeisen

„Kleiner Kaiser“ Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	6,20 €
„Sorbetvariation“ Hausgemachte Sorbets mit Früchten der Saison	6,20 €
Dessertvariation „Hinterschloss“	6,20 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Vanilleeis	5,20 €