

Willkommen

HERZLICH WILLKOMMEN IM SCHLOSSHOTEL INGELFINGEN

Schön, dass Sie unser Gast sind

Wir legen großen Wert auf
die Qualität und Regionalität
unserer Produkte.

Unsere Partner sind:

Herbsthäuser Brauerei - Herbsthausen
Winzer aus den deutschen Weinanbaugebieten & dem Rest der Welt
Kaffee - Spezialhaus Hagen - Heilbronn
Tee - Teekanne Gastroservice
Tee - Bioteaque
Getränke MEXXs - Niedernhall
Chef's Culinar
Bäckerei Heussler - Ingelfingen
Beck - Spanferkelspezialitäten
Metzgerei Schäfer - Forchtenberg
Landmetzgerei Vogelmann - Mainhardt-Bubenorbis
Möhlher Muthof Eierprodukte - Forchtenberg
Mayer Früchtegroßhandel - Schwäbisch Hall
Käseecke Waltmann - Erlangen
Waldfrüchte Schmidt
LBV
Frische Paradies
Bos Food
Resch und Frisch
S & G Fruchthandel
Hoflädle Ochsental - Fam. Franz - Mulfingen / Ochsental



SchlossMenü

Rote-Bete-Cremesuppe

Meerrettichschaum

Cream soup of beet root - horseradish

2018 Graacher Himmelreich, Riesling Spätlese, Weingut Max Ferd. Richter, Mosel

35°, Sauvignon blanc – Mirabellen – Blüten, Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg

Rinderfilet "Surf & Turf" (Gambas)

Tagliatelle – dicke Bohnen – Kaviar-Beurre-blanc

Fillet of beef – king prawns – noodles – beans – caviar – beurre blanc

2022 fetter Schnitt, Cabernet & Merlot & Spätburgunder

Weingut Kress, Baden / Bodensee

Neuland Stillwein Rot, Weinmanufaktur Ingelfinger Fass, Württemberg / Deutschland

Pistazien-Vanille-Parfait

Zimtzwetschgen - Orangencrumble

Parfait of pistachio & vanilla – cinnamon – plums – orange crumble

2020 Ingelfinger Hoher Berg, Silvaner Beerenauslese,

Weinmanufaktur Ingelfinger Fass, Württemberg

**Neuland Secco Weiß, Weinmanufaktur Ingelfinger Fass
Württemberg**

Menü € 54

korrespondierende Weinreise € 24

alkoholfreie Menübegleitung € 27

Vorspeisen

Rindercarpaccio € 19
halbgetrocknete Tomaten – Kapern – Rucola
Senf-Cashewkern-Soße
Carpaccio of beef – tomatoes – capers – rocket – sauce of mustard & cashew nuts

Gebratene Jakobsmuscheln € 21
Erbsen-Minzpürée – Ringelbetechips – Baby-Pak-Choi
Roasted scallops – purée of peas & mint – root vegetables – pak choi

Suppen

Rote-Bete-Cremesuppe € 9
Meerrettichschaum
Cream soup of beet root - horseradish

Rinderconsommé € 9
Markklößchen – Flädle – Gemüsewürfel
Consommé of beef – dumplings of marrow – pancakes – vegetables

Vegetarisch

Semmel-Kartoffel-Klöße € 17
gebratener Chinakohl – Dillsauce
Dumplings of potatoes and bread – Chinese cabbage – sauce of dill

Tagliatelle € 19
Steinpilze – Baby-Spinat – Parmesan
Tagliatelle – yellow boletus – spinach – Parmesan cheese

Fisch

Rotbarschfilet € 28
Rote-Bete-Risotto – gebackener Fenchel
Ocean perch – risotto of beet root – baked fennel

Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 33
saisonales Gemüse – Spätzle – Zwiebeln – Jus
Swabian roastbeef - vegetables - Spaetzle - onions - jus

Rinderfilet "Surf & Turf" (Gambas) € 39
Tagliatelle – dicke Bohnen – Kaviar-Beurre-blanc
Fillet of beef - king prawns - noodles - beans - caviar - beurre blanc

Geschmorte Ochsenbacken € 26
Kartoffelpüree – gebackene Austernpilze – Rosenkohlblätter
Braised cheek of ox - purée of potatoes - mushrooms - Brussels sprouts

Kalbsschnitzel € 31
Bratkartoffeln - Salat
Escalope of veal - roasted potatoes - salad

Desserts

Lauwarmes Datteltörtchen € 9
Sahne-Karamellsauce - Vanilleeis
Lukewarm cake of date - sauce of cream & toffee - ice cream of vanilla

Pistazien-Vanille-Parfait € 9
Zimtzwetschgen - Orangencrumble
Parfait of pistachio & vanilla - cinnamon - plums - orange crumble

Essen & Trinken

GAUMENFREUDEN

GänseZeit

Knusprige Gänsebrust

€ 34

Rotkohl – Kartoffelknödel - Preiselbeeren

Breast of goose - red cabbage - dumplings of potatoes - cranberries

Geschmorte Gänsekeule

€ 34

Orangen-Kartoffelpürée – Rosenkohl – Five-Spice-Honigsauce

Braised leg of goose – purée oranges & potatoes – Brussels sprouts – sauce of five different spicery & honey

GänseWeinEmpfehlung

2018 Graacher Himmelreich

0,1 ltr. € 6,5

Riesling Spätlese

0,25 ltr. € 13

Weingut Max Ferd. Richter

0,75 ltr. € 36

Mosel

Die Nase ist noch in einen zarten Hefeschleier gehüllt, hier wird sehr traditionell mit langem Hefelager und Spontangärung im Moselfuder gearbeitet. Das sorgt für eine Balance, Rundheit und Harmonie, wie sie an der Mosel nur selten zu finden ist. Das Graacher Himmelreich duftet so sehr nach Mittelmosel, feinfruchtig, apfelig, zitrisch, gelbe Blüten. Das ist Moselriesling wie aus dem Bilderbuch.

2022 fetter Schnitt

0,1 ltr. € 10

Cabernet & Merlot & Spätburgunder

0,25 ltr. € 20

Weingut Kress

0,75 ltr. € 57

Baden / Bodensee

Verrucht & Verführerisch – wie ein Burlesque-Theater! Aus dem Goldbacher „Sandkasten“ kommt diese Rotweincuvée und ihr Name nicht von ungefähr. Wenn Weine eine Blume haben, hat der hier einen ganzen Blumenladen.

Eine pfeffrige Frische, Brombeer, Cassis, Pflaume ... über einer Ahnung von dunklen Beeren, Tabak und feine Kräuter.

Schloss-Hotel
INGELFINGEN

Genießen Sie unsere
Fondues
ab 13. Nov. 2024
Jeden 2. Mittwoch von 18 bis 20 Uhr
- oder auf Anfrage -

Termine 13. und 27. Nov 24 15. und 29. Jan 25
11. und 18. Dez 24 12. und 26. Feb 25 oder auf Anfrage

Käsefondue
Herzhaftes Käsefondue mit aromatischen Käsesorten und einem Schuss Kirschwasser. Serviert mit Beilagensalat, Babykartoffeln, Knoblauchsauce, Mixed Pickles, Trüffel und Baguette.
39 EUR pro Person

Fleischfondue
Zartes Rinder-, Kalbs- und Hühnerfilet, serviert mit Beilagensalat, wahlweise Rosmarinkartoffeln oder Pommes, Grillgemüse und frischem Baguette. Dazu sechs hausgemachte Soßen.
49 EUR pro Person

Jetzt reservieren
unter: Fon 07940 91650
Schlossstr. 14 | 74653 Ingelfingen
info@schloss-hotel-ingelfingen.de
www.schloss-hotel-ingelfingen.de

In allen Gerichten können die 14 Allergene enthalten sein. Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen an.

Weinempfehlung des Monats

Weiß

2023

Weisser Burgunder & Chardonnay***

Weingut Stern

Pfalz

0,1 ltr. € 7

0,25 ltr. € 13

0,75 ltr. € 35

Der Weisse Burgunder liefert dieser Cuvée viel Frische, gelbe Früchte und eine feine Säure. Der Chardonnay komplettiert diesen Weißwein und bringt Würze, Cremigkeit und Fülle!!

Rot

2021

Ronco Nolè

Cabernet Sauvignon & Merlot &

Refosco

di Lenardo

Friaul / Italien

0,1 ltr. € 7

0,25 ltr. € 13

0,75 ltr. € 35

Es dominiert der Charme, die Tannine sind weich, das Holz gibt eine schöne Würze. Der Ronco Nolè hat eine intensive rubinrote Farbe. Aromatisch erinnert er an Pflaumen, rote Beeren, Kakao und Vanille. Am Gaumen zeigt er sich mit geschmeidiger Fülle, die Tannine sind weich, insgesamt ein wunderschön runder und intensiver Geschmackseindruck, der in einem langanhaltenden Finale endet.

Restaurantzeiten:

12.00 Uhr bis 14.00 Uhr - Küchenannahmezeit

18.00 Uhr bis 21.00 Uhr - Küchenannahmezeit

Das Restaurant schließt um 23.00 Uhr