



Schloß – Menü

Liebe Gäste,

stellen Sie sich Ihr individuelles Menü ganz nach Ihrem Geschmack,
aus unserer à la carte Karte,
selbst zusammen.

Bewusst halten wir die Portionen im Menü kleiner, um Ihnen die Möglichkeit zu geben
die Vielfalt unserer Küche zu genießen.

Tauchen Sie ein in eine fantasievolle Welt, voller kulinarischer Köstlichkeiten
und entdecken Sie eine Vielzahl an lukullischen Gaumenfreuden

3 – Gang – Menü – 49

(12.00 Uhr bis 13.30 Uhr & 18 Uhr bis 20.30 Uhr)

4 – Gang – Menü – € 62

(12.00 Uhr bis 13 Uhr & 18 Uhr bis 20 Uhr)

Aufpreis Rib-Eye-Steak € 10

korrespondierende Weinfolge 3 – Gang – Menü € 27

korrespondierende Weinfolge 4 – Gang – Menü € 36



Vorspeisen

Caesar Salad € 17

Römersalat – Bacon – Croûtons – Parmesan

mit Hähnchenbrust / with chicken € 23

Caesar salad – romaine lettuce – croutons – Parmesan cheese

Erbsen-Panna cotta € 19

Hummer – Toast – Mango-Dashi-Sorbet

Panna cotta of peas – lobster – bread – sorbet of mango & dashi

Kalbssemmerrolle € 21

zweierlei Feigen – frittierter Rucola – Belper Knolle

Haunch of veal – two kinds of figs – rocket – “Belper Knolle”

Suppen

Gurkenkaltschale € 12

Räucherlachstatar

Cold soup of cucumber – tartar of smoked salmon

Pfifferlingscremesuppe € 12

marinierte Pfifferlinge – hausgemachtes Baguettehörnchen

Cream soup of chanterelles – homemade bread

Vegetarisch

Conchiglioni € 24

Steinpilze - Gorgonzola

Noodles – yellow boletus – Gorgonzola cheese



Fisch

Duett von Lachs & Garnele € 31

Karotten-Selleriepürée – Gemüse - Fenchelchips

Roasted salmon & prawn – purée of carrots & celery root – vegetables – cracker of fennel

Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 33

saisonales Gemüse – Spätzle – Zwiebeln - Jus

Swabian roastbeef - vegetables - Spaetzle – onions – jus

Kotelette vom Landschwein € 27

Kartoffeln – Grillgemüse - Kräuterbutter

Cutlet of pork – potatoes – grilled vegetables – butter of different herbs

Rosa gebratenes Rinderfilet € 44

Butterkartoffelgratin - Steinpilze

Filet of beef – gratin of potatoes – yellow boletus

Hähnchenbrust € 28

Tagliatelle – Pfifferlingsrahm

Breast of chicken – tagliatelle – chanterelles

Lammkarree € 34

Senf-Parmesankruste – violette Kartoffelpürée – zweierlei Blumenkohl - Jus

Saddle of lamb under a mustard-parmesan crust – purée of potatoes – two kinds of cauliflower - sauce



Specials

Büffel-Bill - Singen

Dry Aged Rib-Eye-Steak € 44

Pommes frites – Grillgemüse – Pfeffersoße

Dry aged Rib-Eye-Steak - chips – grilled vegetables – sauce of pepper

Desserts

Tiramisu € 12

Kirschen – Bisquit - Mascarpone

Tiramisu of cherries

Schmand-Streuselkuchen € 12

Waldbeeren – Appleton Estate Rum-Eis

Sour cream-crumble cake – berries – ice cream of Jamaica Rum

Dessertweineempfehlung

2020 Ingelfinger Hoher Berg

Silvaner Beerenauslese

Weinmanufaktur Ingelfinger Fass | Württemberg

0,1 L € 18 // 0,25 L € 40 // 0,75 L € 57

Eine Komposition reifer Fruchtaromen von Quitte, Aprikose, Mango und Honig. Im Mund entfalten sich noch Aromen von Grapefruit und grünem Apfel. Ein Wein zum Genießen und Innehalten.

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

Weinempfehlung des Monats

Weiß

2023 Grauburgunder

Réserve

Weingut Kress | Baden | Bodensee

0,1 L € 8 // 0,25 L € 14 // 0,75 L € 39

Zibipfiquibelle um eine Réserve aus Muvanüter.

Der Grauburgunder Réserve kommt mit einem ganz eindeutigen Geschmack von Zibipfiquibelle daher, ein Geschmack zwischen Zitrone, Birne, Pfirsich, Quitte und Mirabellen, dass die Holzfassnote um Vanille, Nüsse, Kräuter und Muskat spielerisch leicht aus ihrer Réserve lockt.

Pinot blanc „Breakaway“

Weingut Bergdolt-Reif & Nett | Pfalz

0,1 L € 8 // 0,25 L € 14 // 0,75 L € 40

Alkoholfrei.

Duftet fruchtig nach Zitrusfrucht und Apfel, herbfrische Zitrusnoten am Gaumen mit guter Säure, alles gut abgestimmt, weinige Art, aber eben ohne Alkohol! Für Sommertage und unbeschwerte Genussmomente.

Rot

2021 Ronco Nolè

Cabernet Sauvignon & Merlot & Refosco

di Lenardo | Friaul / Italien

0,1 L € 7 // 0,25 L € 13 // 0,75 L € 35

Es dominiert der Charme, die Tannine sind weich, das Holz gibt eine schöne Würze. Der Ronco Nole 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.

Merlot “Breakaway”

Weingut Bergdolt-Reif & Nett | Pfalz

0,1 L € 9 // 0,25 L € 17 // 0,75 L € 49

Alkoholfrei.

Schöne Farbe, von einem konventionellen Wein nicht zu unterscheiden, würzig-fruchtiger Duft mit Noten von getrockneten Beeren und rotem Pfeffer, im Mund kirschig-saftig mit kräftiger Säure, dabei schlank und ohne spürbare Tannine, weiches, rundes Finish. Am besten gekühlt genießen. Daher eine sommerliche Erfrischung.

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



KEIN
GENUSS
IST VORÜBERGEHEND.
DER EINDRUCK,
DEN ER HINTERLÄSST,
IST BLEIBEND.

Johann Wolfgang von Goethe

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

Unsere Partner sind:

Herbsthäuser Brauerei – Herbsthausen

Winzer aus den deutschen Weinanbaugebieten & der ganzen Welt

Kaffee – Spezialhaus Hagen - Heilbronn | Tee - Bioteaque | Getränke MEXXs – Niedernhall

Victoria Weine – Bad Mergentheim | Haus der guten Weine – Georg Hack – Meersburg

Vinothek Haberer – Unterkirnach | Genusshaus Lehner - Crailsheim | Chef's Culinar

Bäckerei Heussler - Ingelfingen | Beck – Spanferkelspezialitäten – Neu-Kupfer

Metzgerei Schäfer - Forchtenberg | Büffel Bill – Singen | Unterländer Spargel – Neuenstadt am Kocher

Möhler Muthof Eierprodukte - Forchtenberg | Käsecke Waltmann - Erlangen

Waldfrüchte Schmidt - Schwandorf | LBV | Frische Paradies | Bos Food | Resch & Frisch

S & G Fruchthandel | Hoflädle Ochsental – Fam. Franz – Mulfingen / Ochsental

Wein Wolf | Lobenberg^s – gute Weine | Bäuerliche Erzeugergemeinschaft - Schwäbisch Hall

Restaurantzeiten

12 Uhr bis 14 Uhr | Küchenannahmezeit

18 Uhr bis 21 Uhr | Küchenannahmezeit

Das Restaurant schließt um 23 Uhr

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