



## 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 – 57**

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

#### **4 – Gang – Menü – € 73**

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

#### **Aufpreis Rib-Eye-Steak € 12**

korrespondierende Weinfolge 3 – Gang – Menü € 27

korrespondierende Weinfolge 4 – Gang – Menü € 36



## Vorspeisen | starters

### Frühlingssalate € 18

Parmaschinken | Parmesan crunch | Pinienkernvinaigrette  
Spring salad | Parma ham | Parmesan cheese | vinaigrette of pine nuts

### Gambas € 21

Tatar | Maracuja | Sojaei | Spargelspitzen  
Tartar of king prawns | passion fruit | egg | asparagus tips

## Suppen | soups

### Jalapeño-Lauchcremesuppe € 12

geräucherte Forelle  
Cream soup of jalapeno & leek | smoked trout

### Spargelcremesuppe € 12

gebackene Spargelspitzen - Bärlauchbrot  
Cream soup of asparagus | baked asparagus tips – wild garlic bread

## Vegetarisch | vegetarian

### Spargel-Kartoffel-Maultasche € 24

Thymian-Rosmarin-Hollandaise  
Pasta squares filled with asparagus & potatoes | Sc. Hollandaise of thyme & rosemary

## Fisch | fish

### Loup de mer € 29

Frühlingsgemüse | Auberginenpürée | Kartoffelwürfel  
Roasted sea bass | spring vegetables | pürée of eggplant | potatoes

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



## Fleisch | meat

### Kalbsfilet € 38

Tramezzinibrotmantel | Bärlauchspätzle | Karottenpürée | Zucchiniblüte  
Fillet of veal | Tramezzini bread | Spaetzle of wild garlic | purée of carrots | courgette flower

### Maishähnchenbrust € 28

gegrilltes Antipastigemüse | Büffelmozzarella | Lasagneblätter  
Grilled breast of chicken | mediterranean vegetables | buffalo mozzarella | Lasagna sheets

## Specials | specials

### Büffel-Bill - Singen

### Dry Aged Rib-Eye-Steak € 46

Gitterkartoffeln | karamellisiertes Gemüse | Pfeffersoße | Kräuterbutter  
Dry aged Rib-Eye-Steak | baked potato chips | caramelized vegetables | sauce of pepper | butter of different herbs

## Dessert | sweet final

### Kokospanna cotta € 10

Vanillebisquit | Ananassorbet | Rum  
Panna cotta of coconut | biscuit of vanilla | sorbet of pineapple | rum

### Erdbeer-Rhabarber-Salat € 12

Tarte | Merinque | Minze | Pfeffer | Sahne  
Salad of strawberries & rhubarb | tart | merinque | mint | pepper | cream

## Käse | cheese

### Tête de Moines (Mönchskopfkäse) € 16

Erdbeercarpaccio | Vanille-Olivenöl-Vinaigrette | Fruchtbrot  
Tête de Moines | vinaigrette of vanilla & olive oil | fruit bread

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



## Spargel | asparagus

Halbes Pfund deutscher Stangenspargel € 24

wahlweise mit Kartoffeln oder Bärlauchflädle

Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter

Half pound asparagus – potatoes or wild garlic pancakes – sauce hollandaise or melted butter

mit gebratener Lachsforelle € 14

with roasted salmon trout

mit zweierlei Schinken € 9

with two kinds of ham

mit Kalbsschnitzel € 16

with escalope of veal

## Bowl | bowl

Mango-Curry-Bowl € 18

Zuckerschoten | Sprossen | Paprika | Jasminreis

Bowl of mango & curry | snow peas | sprouts | bell pepper | rice

mit Karaage Chicken € 8

with baked chicken

mit drei gebratenen Garnelen € 9

with roasted prawns

## Klassiker | classics

Wiener Schnitzel € 32

gebacken in Butterschmalz | Bratkartoffeln | Preiselbeeren

Escalope of veal | roasted potatoes | cranberries

Cordon bleu vom Kalb € 34

Schwarzwälder Schinken | Taleggio | Bratkartoffeln | Preiselbeeren

Thin slices of veal stuffed with ham and cheese, coated with egg and breadcrumbs and then fried

roasted potatoes | cranberries

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



## Weinempfehlung des Monats

### Weiß

2024 Grauburgunder & Chardonnay

von Alten Reben

Weingut Aufricht | Baden | Bodensee

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

Der Grauburgunder sorgt für einen kräftigen Körper und Aromen von Quitte in dieser Cuvée.

Der Chardonnay gibt den letzten Schliff mit einer feinen Zitrusnote und betörender Röstaromatik.

Reinsortig im Eichenfass ausgebaut und anschließend verschnitten. Am Gaumen kommt noch etwas mehr Exotik und eine leichte Karamellnote hinzu. Mit einer recht milden Säure und entsprechendem Körper ein tolles Zusammenspiel der beiden Rebsorten.

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<sup>s</sup> – 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.