



**Unser Mittagstisch vom 09. bis 12. Dezember 2024 jeweils 9,90€**

**Wir kochen gerne für Sie von 11.30 Uhr - 13.45 Uhr**

Schloss Salat an Kräutervinaigrette mit gerösteten Kernen,  
Rohkostsalaten, Sprossen und knusprig gebratenen Schnitzelstreifen

Geschmorter Rinderbraten, Rotkraut, Spätzle und Salat

Vegetarische Pasta mit gebratenem Rosenkohl, Kirschtomaten, Parmesan und Salat

**!!! Am Donnerstag gibt's Schnitzel !!!**

Knusprig panierte Schweineschnitzel, Pommes und Salat gibt's dazu

**!!! Am Freitag Mittag Geschlossene Gesellschaft !!!**

### **Mittagskarte**

Klare Bouillon vom Tafelspitz  
mit Flädle und Markklößchen 7,90€

Feldsalat an Walnussdressing  
gebratener Speck und Croûtons 10,90€

Hausgebeizter Orangenlachs  
Honig-Senf, gebackene Kapern, Senfkaviar 18,90€

Weinbergschnecken im Soufflenheimer Schneckenpfännchen  
hausgemachte Kräuterbutter und Baguette 12,90€

Gratinierter Bio-Ziegenkäse  
Manuka Honig, Ananas-Mangochutney, Williamsbirne 16,90€

Wintersalat mit gebratenen Waldpilzen,  
geräucherte Entenbrust, gehobelter Parmesan 19,90€

Caesar Salat mit gebratenem Hühnchen und gehobeltem Parmesan,  
krossem Serranoschinken, Croûtons und Caesar-Dressing 19,90€

Knusprig panierte Filets vom Zander,  
Kartoffelsalat, hausgemachte Kräuter-Remoulade 24,90€

Steak vom Rinderrücken 250g  
Sauce von grünem Madagaskar Pfeffer, dazu gibt's Pommes 29,90€

Winter-Cordon Bleu vom Schwein  
gefüllt mit geschmorten Zwiebeln, Schinken und Bergkäse,  
Pommes und Beilagensalat gibt's dazu 26,90€

Filet vom Landschwein im Ganzen rosa gebraten,  
Steinchampignons, Cognacrahm, Spätzle 24,90€

Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale,  
Pommes, Preiselbeeren und Beilagensalat gibt's dazu 26,90€

Gebratene Maultaschen  
Waldpilze, Rahmsauce, Parmesankäse 24,90€

Crème Brûlée mit Vanilleeis 8,90€

Affogato kräftiger Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,90€