

Mittag- & Kuchenessen

IM SCHLOSSHOTEL

Zum Einsteigen

€

TAGESSUPPE

6,50

mit Croutons und Kernen 🍷

WILDKRÄUTERSALAT

7,00

mit Essiggemüse, Kernen und Balsamico 🍷

+ Feta & Beeren 🍷

2,00

+ Parmesan & Schinken

2,00

PARMESANKROKETTEN

6,00

mit Kräuterfrischkäse 🍷

PORTION POMMES

4,00

mit Ketchup oder Mayo 🍷

+ Extra Soße oder Dip

0,50

Donnerstag bis Montag von 12 bis 14.30 Uhr

Für die Seele

€

ÜBERRASCHUNGS DESSERT

7,50

Empfehlung vom Küchenteam 🍷

KUCHENAUSWAHL

a) Rübli mit Frischkäse 🍷

3,50

b) Schokokuchen mit Vanille 🍷

3,50

c) Apfel-Streusel Kuchen mit Karamell 🍷

4,00

d) Beeren-Biskuit mit Quarkmousse 🍷

5,00

e) Pfirsich-Biskuit mit Quarkmousse 🍷

4,00

+ Sahnehaube 🍷 (vegan möglich)

0,50

EIS VON DER GOLDMARIE OLSBERG

je Kugel

Vanille, Schokolade 🍷

4,00

Vanille, Mango-Maracuja, Himbeer-Brombeer 🍷

4,00

Dessert & Kuchen bis 16 Uhr

Aus dem Umland

€

GESCHNETZELTES VOM SCHWEINEFILET

13

mit Waldpilzen, Karotten & Spätzle

HÄHNCHEN SCHNITZEL

14

mit Zitrone, Salat, Pommes & Gurkenschmand

EDELGULASCH VOM HIRSCH

14

mit Waldpilzen, Karotten & Semmeltaler

FLAMMKUCHEN

a) Rauchschinkenstreifen

b) Gouda, Weichkäse & Parmesan 🍷

c) Tomaten & Champignons 🍷 (vegan möglich)

12

Aus der Ernte

€

BROKKOLI KÄSEGRATIN

14

mit Schmandcreme, Kartoffeln & Kroketten 🍷

TRÜFFELTASCHEN

13

in Rahmsoße & Parmesanhobeln 🍷

KNOFI-KNUSPER-KOHL

12

mit Blumenkohl, Knoblauchcreme & Kartoffeln 🍷

Vegan 🍷

Vegetarisch 🍷

Donnerstag bis Montag von 12 bis 14.30 Uhr