

Liebe Schloss - Gäste

mit großer Freude
stehen für Sie

Sabine und Armin Röttele, Gastgeber

Matthias Jokerst - Sous-chef
Felix Mehler, Carlo Soavi, Jan Tretina
Marcel Leisenberg,
Nadine Markof - Chef Patissier

Service

Akash Narula, Aimée Büttel,
Andrea Lorenz und Johanna Lachnicht

vom Schloss Team bereit
damit Sie lustvoll schlemmen können.

NEU - Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 16 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag von 12 bis 21 Uhr

Damit alle Gäste in Ruhe die Köstlichkeiten
unserer Schlossküche genießen können,
bitten wir Sie Ihre Mobiltelefone und elektrischen
Geräte auszuschalten oder auf lautlos zu stellen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Die Kulinarik der Schlossküche

*Vielfalt und höchste Qualität
verbunden mit dem besten Handwerk
und einem schönen Ambiente,*

dass sind die grundlegenden Elemente unserer Küche.
Wir wollen nichts revolutionieren, nichts neu erfinden oder gar jedem Trend
hinterhereilen.

Wir wollen aber jedem Gericht eine eigene Handschrift auferlegen,
es harmonisch designen, Geschmack und Raffinesse geben und alles
zusammen mit bodenständiger Kochkunst vollenden.

Armin Röttele, Küchenmeister
sowie sein Küchenteam

Weißer Spargel vom Spargelhof Schneider aus Iffezheim *White asparagus from Iffezheim*

Spargelvorspeise

Lauwarmer Spargelsalat 25,00
mit pochiertem Landei, Parmaschinken und Salsa Verde
Lukewarm asparagus salad poached egg, Parma ham and Salsa Verde

Spargelspitzen in Trüffelvinaigrette 32,00
mit Kalbsbries, Hummer und Kalbsbäckchen Raviolo
With truffled vinaigrette marinated asparagus tips with sweet bread, lobster and veal cheek Raviolo

Suppe

Cremesuppe von Spargelspitzen mit konfiertem Schottischem Wildlachs 16,00
Creamy asparagus soup with Scottish wild salmon

Warme Spargelvorspeise

Zweierlei gebratenem Spargel mit Thunfisch, Ingwer und Sesamaromen 36,00 42,00
Duo of asparagus with tuna, ginger and sesame

Überbackener Spargel mit Atlantik Hummer und Morcheln 45,00 52,00
Gratinated asparagus with Atlantic lobster and morels

Verschiedene Spargelgerichte – Variation of asparagus

Premium Spargel mit altem Parmesan überbacken 24,00 29,00
Premium asparagus with Parmesan cheese

Premium Spargel mit Parmaschinken von Silario 29,00 34,00
Premium asparagus with Parma Ham Silario

Premium Spargel mit hausgeräuchertem Schottischem Wildlachs 29,00 34,00
Premium asparagus with home smoked wild salmon

Premium Spargel mit gebratenem Fisch vom Markt je nach Angebot 45,00
Premium asparagus with roasted catch of the day

Premium Spargel mit gebackenem Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 43,00
Premium asparagus with „Wiener Schnitzel“ of veal

Premium Spargel mit Kalbsfilet oder US Rinderfilet vom Grill 52,00
Premium asparagus with grilled filet of veal or beef

Wählen Sie aus folgenden Beilagen

Sauce Hollandaise, Portweinmousseline, Tomaten - Balsamico Vinaigrette,
Bärlauchpesto oder zerlassener Butter
Sauce Hollandaise, port wine mousseline, tomato – basil vinaigrette, wild garlic pest or melted butter

Hausgemachten Pfannkuchen oder Neuen Kartoffeln – *Homemade pancakes or potatoes*

Schloss - Aperitif

Fruchtig & Frisch

Schloss Bellini mit Pfirsichmark, Aperol und prickelnder Rieslingsekt und Tonic

€ 9,00

Alkoholfreier - Aperitif

Verführerisch – süffig Apfelsekt, Limetten-Ingwersirup mit Tonic frischer Minze und Ingwer

€ 5,50

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

Il menu di Passione

**Gebeizter Schottischer Wildlachs mit Wachholder Gin
auf geräuchertem Kartoffelstampf und Schnittlauchcreme**

With Juniper Gin marinated Scottish wild salmon on smoked mashed potatoes

Erbsencremesüppchen mit Minzschaum und gebackener Krevettenpraline im Nudelteig

Creamy peas soup with mint foam and baked shrimp roll

**Geschmorte Ochsenschwanzravioli in Burgunderjus
mit zweierlei Karottengemüse**

Braised oxtail Ravioli with Burgundery sauce and carrots

zur Auswahl

Meerwolf gebraten mit zweifarbigem Cavatelli in Tomaten-Hummer Sugo

Roasted sea bass with two coloured Cavatelli and tomato – lobster sauce

oder

**Gefülltes Stubenküken mit Morcheln und Gänseleber
auf Frühlinglauchrisotto und glasiertem Gemüse**

With morels and foie gras stuffed chicken with spring leek risotto and glazed vegetable

Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse

Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

**Parfait von Eierlikör und Haselnussgeist mit Schoko Crumble
auf Erdbeer – Rhabarberkompott**

Eggnut liqueur parfait and chocolate crumble with hazelnut brandy and strawberry – rhubarb compote

Süße Frühlingsüberraschung

Sweet spring Surprise

**Menü mit 3 Gängen € 68,00 Menü mit 4 Gängen € 79,00,
Menü mit 5 Gängen € 92,00 Menü komplett 6 Gänge € 105,00**

**Gerne servieren wir Ihnen zum Menü eine begleitende Weinreise.
Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie oder Nahrungsunverträglichkeit leiden,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.**

Genießen Sie auch unsere a la carte Gerichte

Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 18 bis 21 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag von 12 bis 14 und 18 bis 21.00 Uhr
(Kleine Änderungen vorbehalten)

Vorspeisen

Gebeizter Schottischer Wildlachs mit Wachholder Gin 26,00
auf geräuchertem Kartoffelstampf und Schnittlauchcreme
With Juniper Gin marinated Scottish wild salmon on smoked mashed potatoes

Zweierlei von der Gänseleber 30,00
Gänseleberriegel mit Zartbitterschokolade und Zitrusfrüchten
und gebratene Gänseleber auf Honig - Zwiebelkonfit
Duo of foie gras
Terrine of foie gras with dark chocolate and citrus fruits and roasted foie gras with honey – onions confit

Blattsalate mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse 12,50
Salad with balsamic dressing and marinated vegetable

Mit Ziegenkäse, Pinien und Taggiasca Oliven 16,50
with goat cheese, pine and Taggiasca olives

Mit geräuchertem Wildlachs und Senf Dillsauce 21,50
with smoked wild salmon and mustard – dill sauce

Suppe

Lammconsomme mit Bärlauchraviolini und Peperoni 13,00
Lamb consommé with wild garlic Raviolini and peperoni

Erbsencremecremesüppchen mit Minzschaum 16,00
und gebackener Krevettenpraline im Nudelteig
Creamy peas soup with mint foam and baked shrimp roll

Pasta

Geschmorte Ochsenschwanzravioli in Bugunderjus 28,00 33,00
und zweierlei Karottengemüse
Braised oxtail Ravioli with Burgundery sauce and carrots

Fisch

Gebratener Meerwolf 38,00 42,00
mit zweifarbigen Cavatelli und Tomaten-Hummer Sugo
Roasted sea bass with two coloured Cavatelli and tomato – lobster sauce

Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two

Ganzer Fisch vom Markt je nach Angebot pro Person / per person 39,00
Fish from the market

1. Gang mit Kartoffel - Olivenölcreme und Mediterranem Gemüse
1. Course with potatoes - olive oil cream and Mediterranean vegetables

2. Gang auf cremigem Safran – Fenchelrisotto und Noilly Prat Sauce
2. Course on creamy fennel Risotto and Noilly Prat sauce

Fleisch

Gefülltes Stubenkücken mit Morcheln und Gänseleber 42,00
auf Frühlinglauchrisotto und glasiertem Gemüse
With morels and foie gras stuffed chicken with spring leek risotto and glazed vegetable

Bretonischer Lammrücken mit Knusper Ziegenkäse - Kräuterkruste 46,00
auf Auberginengemüse und konfierten Tomaten
Rack of Breton lamb with crispy goat cheese – herb crust on eggplants with tomatoes

Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two

US Entrecôte im Ofen gebraten mit Rindermark Person/per person 48,00
auf zweierlei Spargel, Taleggio - Käsekartoffel und Trüffeljus
US Entrecôte with cattle mark, Duo of asparagus, Taleggio – cheese potato and truffle sauce

Käse / Dessert

Auswahl von italienischem Rohmilchkäse von Eros Buratti aus Intra
und von Rolf Beeler - das Beste, was einem Schweizer Käse passieren kann 18,00
Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Frisch & Fruchtig zusammengestellt 16,00
Trio von Sorbets und Eiscremes mit Aromen
Fresh & Fruity Variation
Homemade Sorbet and ice cream with surprise

Parfait von Eierlikör und Haselnussgeist mit Schoko Crumble 18,00
auf Erdbeer - Rhabarberkompott
Eggnut liqueur parfait and chocolate crumble with hazelnut brandy and strawberry – rhubarb compote

In Rum glasierte Ananas mit Madagaskar Vanille 18,00
und Tonka – Bohneneis mit Kokoschips
In Rum glazed pineapple with Madagaskar Vanilla and Tonka ice cream with coconut chip