

**iese Köstlichkeiten servieren wir Ihnen  
Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 16 bis 18Uhr und Samstag, Sonntag  
& Feiertag durchgehend von 12 bis 17.30 Uhr**

### **Schloss-Lunch**

#### **Kleine Köstlichkeiten aus unserer Schlossküche**

*Small appetizer*

\*\*\*

#### **Teuflischer Teufelsalat mit Rosmarinkartoffeln**

*Spicy beef salad with rosemary potatoes*

\*\*\*

#### **Saltimbocca von der Maispoularde auf Petersilien - Pappardelle und Tomatensugo**

*Saltimbocca of chicken with parsley Pappardelle and tomato sauce*

\*\*\*

#### **Glasierter Mohncrêpes mit Zwetschgenkompott und Zimteis**

*Glazed poppy seed crêpes with plum compot and cinnamon ice cream*

\*\*\*

#### **Süße Adventsüberraschung**

*Sweet Christmas surprise*

**Menü komplett € 38,00 / Menü ohne Dessert € 31,00**

(Änderungen innerhalb des Schoss-Lunch sind nicht möglich)

#### **Vorspeisen**

Feldsalat mit Balsamicodressing, Croûtons und Speck <i>Lamb's lettuce salad with balsamico dressing, Croûtons and bacon</i>	12,00
Mit hausgeräuchertem Schotischen Wildlachs <i>with home smoked Scottish wild salmon</i>	21,50
Zweierlei von der Gänseleber	30,00
Gänseleberterrinen mit Quittengelee und Lebkuchenbrot und gebratene Gänseleber auf Selleriecreme und Quittenkonfit <i>Duo of foie gras – Terrine of foie gras with quince jelly and gingerbread and roasted foie gras with celery cream</i>	

#### **Klassiker**

Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Parmaschinken, Talleggiokäse und Trüffelaromen gefüllt auf Rosmarinkartoffeln <i>Veal Cordon Bleu of veal stuffed with Parma Ham, Taleggio cheese and truffle flavor, Rosemary potatoes</i>	24,00
---	-------

#### **Für 2 Personen am Tisch tranchiert**

Ganzer Fisch vom Markt je nach Angebot	pro Person	39,00
1. Gang mit Kartoffel-Olivenölcreme und Mediterranem Gemüse/ <i>with potato – olive oil foam and Mediterranean vegetable</i>		
2. Gang mit cremigem Waldpilzrisotto und Langoustinensauce <i>2. Course with a creamy wild mushroom risotto and langoustine sauce</i>		

#### **Das Süße Finale**

Kaiserschmarrn mit Bühler Zwetschgenkompott – Kaiserschmarrn mit Bühler plum	9,80
Cremiger Eiskaffee mit Vanille Eis – Creamy ice coffee with vanilla ice cream	7,50