



## **Frisch und liebevoll zubereitet aus der Schlossschänke**

### **Kleiner Appetit**

**Rote Bete** Carpaccio – Salakis Schafskäse – Abocassa Öl – Röstkerne, 15.90

Frühlings – **Salatbowl** – Allerlei – Petersiliendressing

**Vegan:** Vorspeise 11.80 – als Hauptgang, 15.80

**mit** gebackenem Soignon Ziegenkäse: Vsp. 16.80 – HG. 19.80

**mit** gebratenen Black Tiger Garnelen: Vsp. 17.80 – HG. 20.80

**Bärlauchsüppchen** – vegan, 8.40 – wahlweise mit 2 Riesengarnelen, 12.40

Abocassa **Olivenöl** – Fleur de Sel – Brot der Bäckerei Faust – Butter, 5.80

### **Großer Appetit**

**Kalbsschnitzel** – Pommes – Salat, 25.80

**als** Cordon Bleu mit Duroc Selchschinken, 28.90

**Zanderfilet** – Rosmarinkartoffel – Spinat – Senfsoße, 26.80

**Kalbstaffelspitz** – Bratkartoffel – Salat – Meerrettichsoße, 22.80

Pfälzer **Saumagen** – Bratkartoffeln – Sauerkraut, 16.90

Himmel und Erd – **Blut- und Leberwurst** – Kartoffelpüree – Soße, 17.90

**Wildgulasch** – Insel Mariannenaue – handgeschabte **Spätzle** – Pilze, 24.90

### **Das süße und herzhaftes Geschlemme**

„Eisvogel“ **Weinschaumcrème** – Vanilleeis, 9.90

Belgische **Waffel** – Schokoladeneis – **Rhabarber**kompott, 13.90

**Erdbeer** – Mascarponecrème – **Erdbeer**praline – **Erdbeer**salat, 11.80