

Saison Aperitif

„Fruchtiger Sekt“ mit Erdbeersirup und frischen Erdbeeren und Minze 4,30€ (1,2,H)

„Sonnenschein“, Sekt mit Rhababer und Holundersirup 4,90€ (1,2,H)

„Ramazzotti“ mit frisch gepressten Zitronensaft 4,90€^(H)

Vorspeisen

„Erlesenes Kräuterschaum-Süppchen“ aus frischen Kräutern der Saison dazu in Chili Öl gebratenes Brennessel-Dinkel Schlossbrot 4,60€ (5,A,D,H,C)

„Salat“ aus grünen Spargel, mit Kartoffelcroutons auf Blattsalat mit einen fruchtigen Himbeerspiegel 5,30€ (D,G,2,5)

Hauptgerichte

„In Butter gebratenes „Graf von Beichlingen“
Schnitzel, aus der Oberschale paniert mit
Semmelmehl dazu frische Champignons und
Bratkartoffeln 12,70€ (1,2,3,5,A,B)

„geschmorte Kalbsbäckchen“ auf Rhabarbersauce
mit Kartoffelpüree 15,20€ (2,5,A,C,D,H)

„Bauernfrühstück“ aus Bratkartoffeln mit
aufgeschlagenem Ei gebacken, dazu Gewürzgurke
und kleine Salatbeilage 10,50€ (A,B,D,2,5)

„Hähnchen“ in Grappa-Buttermilch
Marinade mit Zucchini und Käse 13,80€ (

„Großer Salat“ aus gratinierten Birnen und
Rhabarber, auf Blattsalat mit Radieschen
gebratener Kalbsleber oder Hähnchen 10,50€ (2,5,G)

Fischgerichte

„Ganze Forelle aus Bilzingsleben“ mit Kräutern gefüllt und in Walnussöl gebraten mit kleinem Salat und Petersilienkartoffeln 14,60€ (A,E,5)

„Zart gebratenes Lachsfilet“ auf Butterspätzle und Gemüse 15,10€ (A,D,5)

Vegetarisch

„Omelett“ mit Sommergemüse 9,90€ (A,B,D)

Desserts

„Im Glas geschichtetes Baiser“ mit
Erdbeercreme 5,60€^(2,5,6,A,B,C,D,E)

„Eierkuchen“ auf Fruchtspiegel 5,10€^(A,B,D)

Eisbecher:

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen
Himbeeren und Sahne 4,90€^(2,3,A,B,D,E)

„Schloßbecher“ gemischtes Eis mit Früchten,
Fruchtmark und Sahne 5,50€^(2,5,A,B,C,D,E)

„Eiskaffee“ mit Vanille Eis
und Sahne 4,20€^(4,13,B,C,D,e)

„Eischokolade“ mit Vanille Eis
und Sahne 4,60€^(2,5,B,C,D,E)

„Schlossengel“ mit Orangensaft und
Vanille Eis 4,20€^(B,C,D,E)