

APERITIF

Rieslingsekt Schloss Eberstein ³	0,1 l	7,80 €
Rose Sekt Schloss Eberstein ³	0,1 l	8,80 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Sekt, Soda, Orange</i>	0,2 l	8,50 €
Hugo <i>Holundersirup, Sekt, Soda, Limette, Minze</i>	0,2 l	8,50 €
Martini Bianco	0,4 dl	6,20 €
Lillet Lemon <i>Bitter Lemon, Lillet Blanc, Zitrone</i>	0,2 l	7,20 €

Alkoholfrei:

Cherry Driver <i>Kirschsaft, Holundersirup, Limetten, Orangensaft, Tonic Water</i>	0,2 l	7,20 €
Ipanema ⁵ <i>Ginger Ale, Limetten, Brauner Zucker</i>	0,2 l	7,20 €

Aperitif des Monats:

Englischer Winter <i>Kalter Schwarz Tee, Whisky, Orangensaft, Limettensaft, Minze</i>	0,2 l	8,60 €
--	-------	--------

SUPPEN & VORSPEISEN

KARTOFFELSAMTSÜPPCHEN Belper Knolle Croutons	8,90 €
Hauseigener DUROC-SCHWEINESCHINKEN Büffelmozzarella DOP Rote Beete geröstete Kürbiskerne alter Balsamico	16,50 €
FELD- & MISCHSALAT „Schloss Eberstein“ 	
Kürbischutney Bergkäse Rohkost Croutons	15,80 €
mit karamellisiertem Ziegenkäse	18,20 €
Hausgemachte MAULTASCHEN lauwarmer Kartoffelsalat Zwiebelschmelze	
2 Stück	11,20 €
4 Stück	17,20 €
BEILAGENSALAT Rohkost Croutons 	5,70 €

HAUPTSPEISEN

Badisches REHRAGOUT und Medallion	
Preiselbeerbirne abgeschmelzte Spätzle Selleriepüree	22,70 €
kleine Portion	19,20 €
DORADE Royal	
Kürbisrisotto Rieslingschaum Kürbiskerne	26,70 €
kleine Portion	20,70 €
Rosa gebratenes RINDERRUMPSTEAK	
Rosenkohl Kartoffelstampf Röstzwiebeln Spätburgunderjus	28,70 €
GÄNSEKEULE	
Serviettenknödel Rotkraut Maronen glasierte Äpfel	27,00 €
Geschmorte OCHSENBACKE	
Kartoffelstampf Röstzwiebeln Rosenkohl Merlotjus	22,70 €
WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb	
Kartoffelsalat Preiselbeeren	26,70 €
Gebratene SERVIETTENKNÖDEL <i>-be veggie</i> 	
Waldpilzrahmsoße Gartenkräuter	16,70 €

WINTERMENÜ

Hauseigener DUROC-SCHWEINESCHINKEN

Büffelmozzarella DOP | Rote Beete | geröstete Kürbiskerne
alter Balsamico



KARTOFFELSAMTSÜPPCHEN

Belper Knolle | Croutons



Geschmorte OCHSENBACKE

Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Rosenkohl | Merlotjus



Feines von der Naval Orange

Schokocrunche | Vanilleeis | Pralinenmousse

3-Gang-Menü 45,00 €

4-Gang-Menü 55,00 €

DESSERT

DESSERTÜBERRASCHUNG im Glas		5,50 €
Feines von der Naval Orange Schokocrunche I Vanilleeis I Pralinenmousse		10,80 €
KÄSEAUSSWAHL Feigensenf I Nüsse I Brot I Weintrauben		13,20 €
Gemischtes EIS (3 Kugeln)	mit Sahne	6,50 €
	ohne Sahne	5,50 €
Schwarzwaldbecher Vanilleeis I Schokoladeneis I Kirschwasser I Kirschragout I Schlagsahne		7,90 €

In unserer Vitrine im Gotischen Saal

Kuchenvariation aus eigener Produktion (bis 17.00 Uhr)

Kirsch-, Käse- und Apfelkuchen	á	4,10 €
Tagestorte	á	5,10 €

Wenden Sie sich bei Fragen gerne an unser Servicepersonal