

APERITIF

Rieslingsekt Schloss Eberstein ³	0,1 l	7,80 €
Rose Sekt Schloss Eberstein ³	0,1 l	8,80 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,50 €
Hugo	0,2 l	8,50 €
Martini Bianco	0,4 dl	6,20 €
Lillet Lemon	0,2 l	7,20 €
Caipirosca	0,1 l	8,50 €
<i>Wodka, Rohrzucker, Limette, Eiswürfel</i>		
Americano		9,50 €
Tequila Sunrise		9,50 €
Tom Collins		9,50 €
<i>Gin, Zitronensaft, Soda, Zucker, Eiswürfel</i>		
<u>Alkoholfrei:</u>		
Shirley Temple	0,2 l	7,00 €
<i>Ginger Ale, Grenadine, Zitrone, Eiswürfel</i>		
Ipanema ⁵	0,2 l	7,50 €
<i>Ginger Ale, Limetten, Brauner Zucker</i>		
<u>Aperitif des Monats:</u>		
Intro to Aperol		
<i>Aperol, Gin, Zitronensaft, Bitter Lemon, Zuckersirup</i>		0,2 l 9,00 €

MIT DEM GEHT'S LOS

Feine BIO-BROTAUSWAHL		
Saisonale Dip's		2,50 €

KREATIV & SAISONAL

VORSPEISEN

Hauseigener DUROC-SCHWEINESCHINKEN	17,50 €
Büffelmozzarella DOP Spargelsalat Ofentomaten alter Balsamico	

SPARGELSCHAUMSÜPPCHEN

Kracherle Schnittlauch	8,00 €
--------------------------	--------

Kräuter & MISCHSALAT „Schloss Eberstein“

Bärlauchpestocreme Bergkäse Rohkost Croutons	15,50 €
mit karamellisiertem Ziegenkäse	18,50 €
mit gebeiztem Limonen-Lachs	20,00 €

HAUPTGÄNGE

Gebatener Heimischer Zander	
Bärlauch-Kartoffelgnocci Tomatensugo	24,00 €
kleine Portion	20,00 €

BERND WERNER'S KLASSIKER

VORSPEISEN

Hausgemachte MAULTASCHEN

lauwarmer Kartoffelsalat | Zwiebelschmelze

2 Stück

13,00 €

4 Stück

17,50 €

BEILAGENSALAT 

Rohkost | Croutons

6,50 €

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes RINDERRUMPSTEAK

29,50 €

Neue Kartoffel | Spargelragout | Spätburgunderjus

Badisches REHRAGOUT aus der Rehkeule

Preiselbeerbirne | Spätzle | Selleriepüree

23,50 €

kleine Portion

19,00 €

STANGENSPARGEL

Sauce Hollandaise | Neue Kartoffeln

23,50 €

Zusätzlich mit:

Kräuterpfannkuchen

3,00 €

Kalbschnitzel paniert

14,00 €

Gebratenes Zanderfilet

12,00 €

ZWIEBELROSTBRATEN aus der Rehkeule

Gebratene Pilze | abgeschmälzte Spätzle | Selleriepüree

24,50 €

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb

Kartoffelsalat | Preiselbeeren

28,00 €

VEGETARISCH

Überbackene KÄSESPÄTZLE

Wildkräutersalat

13,70 €

Gefüllter KRÄUTERPFANNKUCHEN

Spargelragout | Erbsen | Karotten | Hollandaise

16,80 €

BÄRLAUCH-Gnocchi

15,50 €

Ofentomaten | Wildkräuter

gehobelter Allgäuer Bergkäse 12 Monate gereift

HERZHAFT

1 Paar RINDSBRATWURST -vom Grill-

Schmorsoße | Kartoffelsalat

13,50 €

Badischer WURSTSALAT

12,50 €

Gewürzgurken | Zwiebel | Bauernbrot

„BADISCHE HAPPAS“

3 verschiedene badische Köstlichkeiten, serviert in kleinen Töpfchen

Hausgemachte MAULTASCHEN

lauwarmer Kartoffelsalat | Zwiebelschmelze



SPARGELSCHAUMSÜPPCHEN

Kracherle | Schnittlauch



Saftiges REHRAGOUT

Spätzle | Preiselbeerbirne

28,50 €

UNSER SCHLOSS-MENÜ

Hauseigener DUROC-SCHWEINESCHINKEN

Büffelmozzarella DOP | Spargelsalat
Ofentomaten | alter Balsamico



SPARGELSCHAUMSÜPPCHEN

Kracherle | Schnittlauch



ZWIEBELROSTBRATEN aus der Rehkeule

Gebratene Pilze | abgeschmälzte Spätzle | Selleriepüree



Schoko GRIEßFLAMMERIE

Erdbeerragout | Mangogel | Vanillecrumble
Joghurteis | Honighippe

3-Gang-Menü 48,00 €

4-Gang-Menü 57,00 €

DESSERT

Dessert-ÜBERRASCHUNG - im Glas -		6,00 €
Schoko GRIEßFLAMMERIE		11,00 €
Erdbeerragout Mangogel Vanillecrumble Joghurteis Honighippe		
KÄSEAUSWAHL		
Feigensenf Nüsse Brot Weintrauben		14,00 €
Gemischtes EIS (3 Kugeln)	mit Sahne	7,00 €
	ohne Sahne	6,00 €
SCHWARZWALD-Becher		
Vanilleeis Schokoladeneis Kirschwasser Kirschragout Schlagsahne		8,50 €
Heiße LIEBE		
Vanilleeis Himbeereragout Schlagsahne Hippe		8,50 €
EIS-Kaffee		5,50 €
2 Kugeln Vanilleeis aufgegossen mit geeistem Kaffee Schlagsahne		
EIS-Schokolade		5,50 €
2 Kugeln Vanilleeis aufgegossen mit geeister Schokolade Schlagsahne		

In unserer Vitrine im Gotischen Saal

Kuchenvariation aus eigener Produktion (bis 17.00 Uhr)

Kirsch-, Käse- und Apfelkuchen	á	4,50 €
Tagestorte	á	5,70 €

Wenden Sie sich bei Fragen gerne an unser Servicepersonal