

Aperitif

Rieslingsekt Schloss Eberstein ³	0,1 l	7,00 €
Rose Sekt Schloss Eberstein ³	0,1 l	8,00 €
Aperol Spritz		
<i>Aperol, Sekt, Soda, Orange</i>	0,2 l	7,50 €
Hugo		
<i>Holundersirup, Sekt, Soda, Limette, Minze</i>	0,2 l	7,50 €
Martini Bianco	0,4 dl	6,00 €
Lillet Orange		
<i>Lillet Blanc, TonicWater, Orange, Eiswürfel</i>	0,2 l	7,50 €
<u>Alkoholfrei:</u>		
Shirley Temple	0,2 l	6,50 €
<i>Ginger Ale, Grenadine, Zitrone, Eiswürfel</i>		
Ipanema ⁵	0,2 l	6,50 €
<i>Ginger Ale, Limetten, Brauner Zucker</i>		

SUPPEN & VORSPEISEN

SPARGELSCHAUMSÜPPCHEN		
Spargelragout Kracherle frische Kräuter		8,50 €
SPARGELSALAT Büffelmozzarella DOP		
Bärlauchpesto Wildkräuter Kirschtomaten		15,00 €
Feiner MISCHSALAT 		
Sauerrahm - Dressing Bergkäse Rohkost Croutons		14,00 €
mit karamellisiertem Ziegenkäse 		17,50 €
mit Durocschinken vom eigenen Schwein		17,50 €
mit Räucherlachs		18,00 €
Hausgemachte MAULTASCHEN lauwarmer Kartoffelsalat Zwiebelschmelze		
2 Stück		9,00 €
4 Stück		15,00 €
BEILAGENSALAT Rohkost Croutons 		4,90 €

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes RINDERRUMPSTEAK I Speckbohnen Frühlingslauch-Kartoffeln I Röstzwiebeln I Spätburgunderjus	26,00 €
Kross gebratener ZANDER Paprikagrauben I Ofentomaten I Estragonschaum	22,50 €
kleine Portion	18,00 €
Badisches REHRAGOUT Preiselbeerbirne I abgeschmälzte Spätzle I Selleriepüree	19,50 €
kleine Portion	16,00 €
Zwiebelrostbraten aus der REHKEULE I Preiselbeerjus abgeschmälzte Spätzle I gebratene Steinchampignons	21,50 €
WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb I Kartoffelsalat I Preiselbeeren	22,00 €
Überbackene Käsespätzle I Wildkräutersalat 	11,50 €
Stangenspargel I Sauce Hollandaise I Neue Kartoffeln 	23,50 €
Mit:	
Kräuterpfannkuchen	3,00 €
Kalbschnitzel paniert	14,00 €
Gebratenes Zanderfilet	12,00 €
Schinken vom eigenen Duroc-Schwein	7,00 €

Schloss Eberstein Spargelplatte - für zwei Personen -

Badischer Stangenspargel I Petersilienkartoffeln
Kräuterpfannkuchen I Sauce Hollandaise

wahlweise Rumpsteak vom Grain Fed Rind **und** Kalbsschnitzel
oder gebratenem Zander **mit** Garnelen

32,00 € pro Person

DESSERT

Cheesecake „Schloss Eberstein“ mit Beerencoulis im Glas		4,50 €
BUTTERMILCHMOUSSE I Rhabarber I frische Erdbeeren Mandel-Honighippe I Erdbeersorbet		8,80 €
Schweizer Bergkäse Feigensenf I Nüsse I Brot I Weintrauben		11,50 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	mit Sahne	4,50 €
	ohne Sahne	4,00 €
Schwarzwaldbecher Vanilleeis I Schokoladeneis I Kirschwasser I Kirschragout I Schlagsahne		6,50€
Erdbeerbecher Vanilleeis I Erdbeersorbet I Eierlikör I Erdbeeren I Schlagsahne		6,60€
Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis aufgegossen mit geeistem Kaffe I Schlagsahne		4,90€
Eisschokolade 2Kugeln Vanilleeis aufgegossen mit geeister Schokolade I Schlagsahne		4,90€

In unserer Vitrine im Gotischen Saal

Kuchenvariation aus eigener Produktion (bis 17.00 Uhr)

Kirsch-, Käse- und Apfelkuchen	á	3,00 €
Tagestorte		3,50 €

Wenden Sie sich bei Fragen gerne an unser Servicepersonal