

## APERITIF

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| Pinot Blanc Sekt Schloss Eberstein <sup>3</sup>    | 0,1 l  | 7,80 € |
| Rose Sekt Schloss Eberstein <sup>3</sup>           | 0,1 l  | 8,80 € |
| Hugo / Aperol Spritz                               | 0,2 l  | 8,50 € |
| Martini Bianco                                     | 0,4 dl | 6,20 € |
| Lillet Lemon                                       | 0,2 l  | 7,20 € |
| Caipirosca   | 0,1 l  | 8,00 € |
| <i>Wodka, Rohrzucker, Limette, Eiswürfel</i>       |        |        |
| Americano  |        | 9,50 € |
| Portonic   |        | 9,50 € |
| Aprikosen-Gionade                                  |        | 9,50 € |
| <i>Aprikosensaft, Gin, Litschilimonade, Orange</i> |        |        |

### Alkoholfrei:

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Hibiskus Spritz   | 0,2 l | 8,20 € |
| <i>Alkoholfreier Hibiskus Likör, Tonic Water, Limette, Rosmarin</i> |       |        |

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Ipanema <sup>5</sup>                        | 0,2 l | 7,50 € |
| <i>Ginger Ale, Limetten, Brauner Zucker</i> |       |        |

### Aperitif des Monats:

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Rosato Milanese                                       | 0,2 l | 9,00 € |
| <i>Ramazotti Rosato, Prosecco, frischer Basilikum</i> |       |        |

## MIT DEM GEHT'S LOS

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


## KREATIV & SAISONAL

### VORSPEISEN

|  |         |
|--|---------|
| SOMMERSALAT „Schloss Eberstein“                              | 17,50 € |
| <i>Büffelmozzarella DOP   Durocschinken   Basilikumpesto</i> |         |
| <i>Wildkräuter   Ratatouillesalat</i>                        |         |

|  |         |
|--|---------|
| Gebratene GAMBAS                                 |         |
| Wassermelone   Currycreme   Kräutersalat   Minze | 20,90 € |

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| TOMATENCREMESÜPPCHEN „Kalt oder Warm“ |        |
| Kracherle   Basilikumpesto            | 8,70 € |

|  |         |
|--|---------|
| Bernd Werner's PFIFFERLINGSSALAT  |         |
| Sauerrahmdressing   Trauben   Bergkäse   Rohkost   Croutons   Nüsse  | 17,50 € |
| mit karamellisiertem Ziegenkäse  | 19,50 € |
| mit Durocschinken <i>vom eigenen Schwein</i>   | 19,90 € |
| mit Räucherlachs   | 21,00 € |

### HAUPTGÄNGE

|   |         |
|---|---------|
| Kross gebratene DORADE Royal                    |         |
| Zitronenrisotto   Ofentomate   Zitronengrassoße | 27,50 € |
| kleine Portion                                  | 23,00 € |

## BERND WERNER'S KLASSIKER

### VORSPEISEN

Hausgemachte MAULTASCHEN

lauwarmer Kartoffelsalat I Zwiebelschmelze

2 Stück

13,00 €

4 Stück

17,50 €

BEILAGENSALAT 

Rohkost I Croutons

6,50 €

### HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes RINDERRUMPSTEAK

29,50 €

sommerliches Paprikagemüse I abgeschmelzte Spätzle

Merlotjus

Knusprige MAISPOULARDENBRUST

Pfifferlingsnudeln I Karottenschaum I Merlotjus

24,90 €

Badisches REHRAGOUT aus der Rehkeule

Preiselbeerbirne I Spätzle I Selleriepüree

23,50 €

kleine Portion

19,00 €

ZWIEBELROSTBRATEN aus der Rehkeule

Waldpilzrahmsoße I abgeschmelzte Spätzle I Selleriepüree

24,50 €

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb

Kartoffelsalat I Preiselbeeren

28,00 €

### VEGETARISCH

Überbackene KÄSESPÄTZLE

Wildkräutersalat

13,70 €

BANDNUDELN „Schloss Eberstein“

Pfifferlinge I Parmesan I Ofentomaten

17,50 €

BASILIKUM-Gnocchi

15,50 €

Ofentomaten I Wildkräutersalat

gehobelter Allgäuer Bergkäse 12 Monate gereift

### HERZHAFT

1 Paar SCHLOSSBRATWÜRSTE -vom Grill-

Schmorsoße I Kartoffelsalat

13,50 €

Badischer WURSTSALAT

12,50 €

Gewürzgurken I Zwiebel I Bauernbrot

## „BADISCHE HAPPAS“

3 verschiedene badische Köstlichkeiten, serviert in kleinen Töpfchen

### Hausgemachte MAULTASCHEN

lauwarmer Kartoffelsalat | Zwiebelschmelze



### TOMATENCREMESÜPPCHEN

Kracherle | Basilikumpesto



### Saftiges REHRAGOUT

Spätzle | Preiselbeerbirne

28,50 €

## UNSER SCHLOSS-MENÜ

### SOMMERSALAT „Schloss Eberstein

Büffelmozzarella DOP | Durocschinken | Basilikumpesto  
Wildkräuter | Ratatouillesalat



### TOMATENCREMESÜPPCHEN

Kracherle | Basilikumpesto



### ZWIEBELROSTBRATEN aus der Rehkeule

Waldpilzrahmsoße | abgeschmälzte Spätzle  
Selleriepüree



### Feines von TOPFEN

Aprikosenragout | frische Waldbeere  
Schokoladencremesoße | Cassiseis

3-Gang-Menü 48,00 €

4-Gang-Menü 57,00 €

## DESSERT

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Dessert-ÜBERRASCHUNG - <i>im Glas</i> -   | 6,00 €                                |
| Feines von TOPFEN<br>Aprikosenragout   frische Waldbeeren<br>Schokoladencremesoße   Cassiseis | 11,50 €                               |
| KÄSEAUSSWAHL<br>Feigensenf   Nüsse   Brot   Weintrauben                                       | 14,00 €                               |
| Gemischtes EIS (3 Kugeln)   | mit Sahne 7,50 €<br>ohne Sahne 6,50 € |
| SCHWARZWALD-Becher<br>Vanilleeis   Schokoladeneis   Kirschwasser   Kirschragout   Schlagsahne | 9,50 €                                |
| Heiße LIEBE<br>Vanilleeis   Himbeerragout   Schlagsahne   Hippe                               | 9,50 €                                |
| EIS-Kaffee<br>2 Kugeln Vanilleeis aufgegossen mit geeistem Kaffee<br>Schlagsahne              | 7,50 €                                |
| EIS-Schokolade<br>2 Kugeln Vanilleeis aufgegossen mit geeister Schokolade<br>Schlagsahne      | 7,50 €                                |

### ***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