



Mittagsmenü

nur gültig am jeweiligen Tag des Aushangs
von 11:30 bis 16:30 Uhr (letzte Bestellung)

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe
oder
Rehterrine mit Sauce Cumberland



Menu 1

Semmelknödel mit sautierten Steinpilzen
in Petersiliensahne
und buntem Salatteller

36,00

Menu 3

In Rosmarinbutter gebratene Poulardenbrust
auf Portweinsauce mit Pilzen, Gemüse
und Kartoffelkrapfen

38,00

Menu 2

Rehgeschnetzeltes in Preiselbeer-Pfeffersahne
mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle
und buntem Salatteller

39,00

Menu 4

Forellenfilets und Gamba in Thymianbutter gebarten
mit Rieslingsauce, Blattspinat
und Nüdele

41,00



Kleiner Dessert-Teller

Tagesempfehlungen

Rosa gebratenes Entrecôte

mit Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes Frites und buntem Salatteller

34,00

Unser Klassiker:

Wiener Schnitzel von der Kalbsnuss

mit Kalbsjus, Pommes Frites und buntem Salatteller

31,00

Aus der veganen Küche:

Tranchen vom veganen „Schlossbergfilet“ aus der Freiburger Manufaktur Sin Carne*

mit asiatischem Gemüse und Sesamreis

29,50

*Mehr Informationen zu unseren veganen Komponenten aus der Freiburger Manufaktur Sin Carne erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

Bitte beachten Sie, dass wir ein Serviceentgelt von 3,50 € berechnen, wenn Sie sich ein Gericht teilen.

Unsere Apéritifempfehlung

Holunderblüte & Ingwer alkoholfrei

5 cl Holunderblüten-Ingwersirup
15 cl Soda & Gurkenscheiben

0,20 | 7,50

Lillet Roseberry

5 cl Lillet Rosé,
10 cl Schweppes Wild Berry, Beeren

0,15 | 8,50

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und/oder fragen Sie nach unserer Allergentabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.

Alle Preise in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.