



€

### **Vorspeisen**

In Sesammantel gebackene Gambas auf Ananas-Chutney,  
Curry-Mayonnaise und Frühlingssalaten 19,00

Hausgemachte **Gänseleberterrinen** mit Holunderblütengelee,  
Salatbouquet und Briochetoast 24,00

Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg „Bestes Fass“ Gewürztraminer Beerenauslese 5 cl 8,50

#### **Unsere vegetarische Vorspeise:**

**Frühlingsalate mit gebackenen Parmesanecken**  
auf einem Salat von Avocado, Frühlingslauch und Tomaten an Schnittlauchjoghurt 16,00

#### **Unsere vegane Vorspeise:**

**Wildkräutersalate** mit gegrilltem Paprika, marinierten Artischocken, Oliven,  
und Tapenade von getrockneten Tomaten 16,00

### **Zwischengericht**

Gebratene Jakobsmuscheln auf Blattspinat und Safransauce 19,00

Gambas Don Alfredo – pikant gewürzt mit Zwiebel-Knoblauch-Chilibutter 19,00

### **Suppen**

Hummersüppchen mit kleinem Hechtklößchen 18,50

Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry 9,00

Kraftbrühe mit Flädle 7,50

### **Unsere Fischgerichte**

Auf der Haut gebratenes Zandermedaillon mit gedünstetem Spitzkohl,  
asiatischer Krustentierjus und Basmatireis 38,00

#### **Der Küchenchef empfiehlt:**

Gambas Don Alfredo mit Spaghetti aus dem Parmesan  
-parfümiert mit weißem Trüffelöl- und Blattsalat 32,00

### **Vegetarischer Hauptgang**

Lauchtortellini auf Petersiliensahne  
mit glasierter, roter Bete, Gemüsebouquet und frisch gehobeltem Meerrettich 26,00

### **Veganer Hauptgang**

Geschnetzeltes, veganes Schlossbergfilet von der Freiburger Manufaktur Sin Carne  
mit Pilzen in veganer Rahmsauce, sautiertem Gemüse und Kartoffel-Meerrettichpüree 28,00



## Unsere Fleischklassiker

€

### Die Spezialität des Hauses:

**Rosa gebratenes Lammnüsschen in der Kräuterkruste**  
mit reduzierter Lammjus, mediterranem Gemüse und Aniskartoffeln 36,00

**Kross gebratene Barbarie-Ente** mit Entenjus,  
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin 29,50

**Rosa gebratenes Filet-Pfeffersteak**  
mit Pfefferbéarnaise, glasierten Böhnchen und Pommes frites 39,00

### Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

**Badisches Rahmtöpfle**–Schweinefiletmédailles  
mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller 28,50

**Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce,**  
Gemüsevariation und hausgemachten Spätzle 34,00

## Süßes Finale

**Schloßberg-Bömbble -Kirschwasserbömbble-**  
mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne 9,50

**Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet** und frischen Früchten 11,50

**Gratiniertes Passionsfruchtparfait**  
auf Himbeercoulis mit Sorbet und frischen Früchten 12,50

**Sorbet-Variation** - 3 Kugeln Sorbet mit frischen Früchten 14,50

**Dessert-Variation** drei verschiedene Desserts mit frischen Früchten 14,50

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

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.

- 
- |    |   |    |                                 |
|----|---|----|---------------------------------|
| 1) | mit Farbstoff                                     | 6) | geschwärzt                      |
| 2) | mit Konservierungsstoff                           | 7) | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3) | mit Süßungsmittel                                 | 8) | coffeinhaltig                   |
| 4) | mit Phosphat                                      |    |                                 |
| 5) | mit Antioxidationsmittel mit Geschmacksverstärker |    |                                 |
| 9) | chininhaltig                                      |    |                                 |