

Schön, dass Sie bei uns sind
im Restaurant
„Schlossteichstuben“

Unser Schlossteichstuben-Team
heißt Sie herzlich Willkommen und wünscht Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt und einen genussvollen Abend.

„Ich fing eine Diät an, hörte auf zu trinken
und zu essen und in vierzehn
Tagen verlor ich exakt zwei Wochen!“

Joe E. Lewis

Ihre Familie Zander



vegan

Bitte beachten Sie, dass in allen Gerichten alle Allergene und Zusatzstoffe
enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie/Unverträglichkeit
leiden, sprechen Sie uns bitte gern persönlich an.

Apéritif

PriSecco Sekt & Champagner	0,10 l
PriSecco Rosenzauber (alkoholfrei), Jörg Geiger	7,00 Euro
Mille Bolle Spumante Brut ^{A7} , Cantine Sacchetto	7,50 Euro
0,75l	38,00 Euro
Éclats de Meulière ^{A7} , Jeunaux-Robin	11,00 Euro
0,75l	80,00 Euro

Vermouth | Portwein | Sherry

5 cl

Martini ^{A7}	Bianco, Rosso oder Extra Dry	6,50 Euro
Taylor's Vintage ^{A7}	2017	23,00 Euro
Taylor's Tawny ^{A7}	10 Jahre	11,50 Euro
Jerez-González Byass, Lustau ^{A7}		7,00 Euro
Jerez-González Byass, Christina medium ^{A7}		7,00 Euro

Apéritif Cocktails

Kir Royal ^{A7}	Champagner, Crème de Cassis	10,50 Euro
Seeschlößchen-Cocktail ^{A7/Z11}	Lillet, Weißwein, Tonic	9,50 Euro
Bellini ^{A7}	Pfirsichnektar, Secco	8,00 Euro
Aperol Spritz ^{A7/Z11}	Aperol, Prosecco, Orange	9,50 Euro
Campari Orange ^{Z1,2}	Campari, Orangensaft	8,50 Euro

Alkoholfreie Getränke | Biere

Wasser

Grander Wasser	Naturrell Medium	0,20 l	3,00 Euro
Oppacher Mineralwasser	Naturrell Spritzig	0,75 l	6,90 Euro

Saft & Nektar

Apfel Kirsch Banane Mango Orange	0,20 l	3,50 Euro
Maracuja Schwarze Johannisbeere		

Soft Getränke

Hausgemachte Limone-Minze-Limonade	0,20 l	3,50 Euro
Tonic Water Bitter Lemon	0,20 l	3,50 Euro
Pepsi Cola 7up	0,20 l	3,50 Euro

Biere vom Fass

Meissner Schwertes Pils	0,40 l	5,00 Euro
Meissner Schwertes Lager Rot	0,40 l	5,00 Euro

Flaschenbiere

Weihenstephan Hefeweizen	0,50 l	5,50 Euro
Weihenstephan Hefeweizen 0,0%	0,50 l	5,50 Euro

Heißgetränke

Espresso Doppelter Espresso	3,00 Euro	5,00 Euro
Tasse Kaffee		4,00 Euro
Cappuccino		4,50 Euro
Milchkaffee		4,50 Euro
Tee vom Teehaus Ronnefeldt		4,90 Euro

Vorspeisen

Bachforellen-Sashimi

Wildkräuter | Eingelegte Radieschen
Brunnenkresse Creme | Espresso Öl

Euro 22,00

Spinat Salat

Olivenöl | Birnen
Espuma vom Pecorino Käse | Trüffelhonig

Euro 23,00

Hirsch Carpaccio

Champignons | Senfkörner | Pedro Ximénez Creme
Geräuchertes Olivenöl | Trüffel | Parmesan

Euro 26,00

Rehterrine

Hokkaido Kürbiscreme | Eingelegter Wild-Kohlrabi
Pflaumenjus

Euro 26,00



Vorspeisen

Topinambur Humus 

Naan Brot | Olivenöl | Topinambur Chips

Euro 18,00

Mariniertes saisonales Gemüse 

Zitronen-Tomaten Sud | Gepuffter Quinoa

Euro 18,00

Mangoldsalat 

Möhren | Steckrüben | Papaya

Dressing süß-sauer

Euro 20,00

Lila Kartoffelsalat

Hausgemachte japanische Mayonnaise

Geröstete Schalotten

Euro 20,00

Suppe des Tages

Euro 12,00

Aus der Pfanne ...

Kaninchenkeule

Rotkraut | Kartoffel-Safran Knödel
Pilzsauce

Euro 30,00

Marinierte Entenbrust

Sesamöl | Selleriepüree | Herbstgemüse
Zwetschgenjus

Euro 38,00

Rehgulasch

In Rotwein gekocht | Angedickt mit passierten Bananen
Trüffelknöpfe | Glasiertes Rotkraut

Euro 38,00

Man kann nicht gut denken,
gut lieben, gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat.
Virginia Woolf



Fischers Fritze ...

Zanderfilet

Bohnenkerne | Wakamesalat

Ponzu Sauce

Kartoffel-Wasabi Püree

Euro 30,00

Lachsfilet

Beurre blanc von der Buttermilch

Kürbisrisotto | Herbstgemüse

Euro 34,00

Buttermakrele

Salzkartoffeln | Herbstgemüse

Safran Espuma

Euro 34,00



Vegetarisch & vegan

Cremiges Risotto 
Steinpilze | Parmesanchips

Euro 22,00

Zucchini Cordon Bleu 
Silky Tofucrème | Süßkartoffeln
Mangochutney | Avocado Honig

Euro 26,00

Ravioli 
Pecorino & Feigen | Paprikasauce
Kürbis Chutney

Euro 28,00

Sellerie 
Pak Choi | Basmati Reis
Panang Curry Sauce

Euro 28,00

Seeschlößchen – Prachtstücke

Hirschrücken

Zwetschgen Jus | Café de Paris-Butter
Herbstgemüse | Pilzrisotto

40,00 Euro

Rinderfilet mit Parmesankruste

Herbstgemüse | Jus
Hausgemachte Steinpilz-Kroketten

42,00 Euro

Lammhaxe

Herbstgemüse | Getrübelttes Kartoffelpüree

40,00 Euro

Gebratene Gänsekeule

Glasieretes Rotkraut | Safran-Kartoffel Knödel

45,00 Euro



Dessertauswahl

„Indian Summer“

Blutorangen & Maronenkuchen

Vanilleeis | Kakaocrumble

Euro 14,00

„Aromenspiel“

Lauwarme Schokoladen-Olivenmousse

Kandierte Rote Bete

Euro 14,00

„Tropical“ 

Glasierter Ananas

Kokosnussragout

Euro 12,00

„Blütenart trifft Scharf“ 

Rosen & Kardamom Lassi

Quitte & Safrankompott

Weißer Schokoladencrumble

Euro 12,00

„Topinambur 3“

Topinambur in Struktur

Crème | Eis | Chips

Euro 15,00

„Sommer-Déjà-vu“

Kokosnusskuchen

Aprikosen Zabaione | Kürbis-Eis

Euro 15,00

Weinempfehlung

Offener Weißwein

- 2021 Riesling trocken 9,00 Euro
Markus Pfaffmann, Deutschland, Pfalz
Aromen von Grapefruit, Aprikosen, grünem Apfel und Limette. Rassig, saftige Frucht.
- 2021 Prestige Lugana DOP 10,50 Euro
Cá Maiol, Italien, Lombardei
Fruchtig. Spritzig. Frisch. Nach Zitrusfrucht, Wildkräuter und hellem Steinobst.
- 2021 Muskateller 9,00 Euro
Lorenz & Söhne, Deutschland, Nahe
Spielerische Fruchtsüße mit Pink Grapefruit, Melone, Holunder- & Rosenblüte sowie Zitronengras und Muskat.

Offener Roséwein

- 2021 Mas Rabell Rosé 9,50 Euro
Cariñena und Tempranillo, Spanien, Katalonien
Fruchtbetontes Bukett unterlegt mit feinen Noten von Kräutern und Gewürzen.

Offener Rotwein

- 2020 Caparzo 9,00 Euro
Sangiovese, Italien, Toscana
Toskana für jeden Tag. Floraler Duft, schlanke Frucht und angenehm frischen Säure.
- 2020 Cuvée No. 1 10,50 Euro
St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Lembergen, Spätburgunder
Weingut Klumpp, Deutschland, Baden
Feine Säure mit einem Hauch Süße. Kräutige, leicht holzwürzige und rauchige Noten.
- 2020 Pfandturm 9,00 Euro
Cabernet Sauvignon, Merlot
Weingut Dr. Köhler, Deutschland, Rheinhessen
Substanz und Kraft, samtige Tannine und feine Extraktsüße.

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.