

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

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

Ihr Abendmenü

Starter

Hausbrot aus dem Brotbad
Geschlagene Butter

Suppe des Tages

Täglich wechselnd. Aber immer vegetarisch oder vegan...

Wählen Sie für Ihr 4-Gang Menü ...

Vorspeise

Wählen Sie aus unseren Vorspeisen ...

Hauptgang

Wählen Sie einen Hauptgang aus „Aus der Pfanne“,
„Fischers Fritze“, „vegetarisch-vegan“
oder den „Prachtstücken“ (Aufpreis) ...

Dessert

Wählen Sie aus unserer Dessertkarte ...

Vorspeisen

Bachforellen-Sashimi

Wildkräuter | Eingelegte Radieschen
Brunnenkresse Creme | Espresso Öl

Spinat Salat

Olivenöl | Birnen
Espuma vom Pecorino Käse | Trüffelhonig

Hirsch Carpaccio

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

Rehterrine

Hokkaido Kürbiscreme
Eingelegter Wild-Kohlrabi | Pflaumenjus



Vorspeisen

Topinambur Humus 

Naan Brot | Olivenöl | Topinambur Chips

Mariniertes saisonales Gemüse 

Zitronen-Tomaten Sud | Gepuffter Quinoa

Mangoldsalat 

Möhren | Steckrüben | Papaya

Dressing süß-sauer

Lila Kartoffelsalat

Hausgemachte japanische Mayonnaise

Geröstete Schalotten



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.

Aus der Pfanne ...

Kaninchenkeule

Rotkraut | Kartoffel-Safran Knödel

Pilzsauce

Marinierte Entenbrust

Sesamöl | Selleriepüree

Herbstgemüse | Zwetschgenjus

Rehgulasch

In Rotwein gekocht | Angedickt mit passierten Bananen

Trüffelknöpfe | Glasiertes Rotkraut

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

Lachsfilet

Beurre blanc von der Buttermilch

Kürbisrisotto | Herbstgemüse

Buttermakrele

Salzkartoffeln | Herbstgemüse

Safran Espuma



Vegetarisch & vegan

Cremiges Risotto 
Steinpilze | Parmesanchips

Zucchini Cordon Bleu 
Silky Tofucrème | Süßkartoffeln
Mangochutney | Avocado Honig

Ravioli 
Pecorino & Feigen | Paprikasauce
Kürbis Chutney

Sellerie 
Pak Choi | Basmati Reis
Panang Curry Sauce



Seeschlößchen – Prachtstücke

Hirschrücken

Zwetschgen Jus | Café de Paris-Butter

Herbstgemüse | Pilzrisotto

Aufpreis 20,00 Euro

Rinderfilet mit Parmesankruste

Herbstgemüse | Jus

Hausgemachte Steinpilz-Kroketten

Aufpreis 25,00 Euro

Lammhaxe

Herbstgemüse | Getrüffeltes Kartoffelpüree

Aufpreis 20,00 Euro

Gebratene Gänsekeule

Glasieretes Rotkraut | Safran-Kartoffel Knödel

Aufpreis 10,00 Euro

Dessertauswahl

„Indian Summer“

Blutorangen & Maronenkuchen

Vanilleeis | Kakao Crumble

„Aromenspiel“

Lauwarme Schokoladen-Olivenmousse

Kandierte Rote Bete

„Tropical“



Glasierter Ananas

Kokosnussragout

„Blütenart trifft Scharf“



Rosen & Kardamom Lassi

Quitte & Safrankompott

Weißer Schokoladencrumble

„Topinambur 3“

Topinambur in Struktur

Crème | Eis | Chips

„Sommer Déjà-vu“

Kokosnusskuchen

Aprikosen Zabaglione | Kürbis-Eis

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.

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