

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 <sup>A7</sup>, Cantine Sacchetto 7,50 Euro

0,75l 38,00 Euro

Éclats de Meulière <sup>A7</sup>, Jeunaux-Robin 11,00 Euro

0,75l 80,00 Euro

Vermouth | Portwein | Sherry 5 cl

Martini <sup>A7</sup> Bianco, Rosso oder Extra Dry 6,50 Euro

Taylor's Vintage <sup>A7</sup> 2017 23,00 Euro

Taylor's Tawny <sup>A7</sup> 10 Jahre 11,50 Euro

Jerez-González Byass, Lustau <sup>A7</sup> 7,00 Euro

Jerez-González Byass, Christina medium <sup>A7</sup> 7,00 Euro

## Apéritif Cocktails

Kir Royal <sup>A7</sup> Champagner, Crème de Cassis 10,50 Euro

Seeschlößchen-Cocktail <sup>A7/Z11</sup> Lillet, Weißwein, Tonic 9,50 Euro

Bellini <sup>A7</sup> Pfirsichnektar, Secco 8,00 Euro

Aperol Spritz <sup>A7/Z11</sup> Aperol, Prosecco, Orange 9,50 Euro

Campari Orange <sup>Z1,2</sup> 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 | Getrübeltetes Kartoffelpüree

Aufpreis 20,00 Euro

---

## Gebratene Gänsekeule

Glasieretes Rotkraut | Safran-Kartoffel Knödel

Aufpreis 10,00 Euro

# Dessertauswahl

„Indian Summer“

Blutorangen & Maronenkuchen

Vanilleeis | KakaoCrumble

„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 Zabaione | 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   Kirsche   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