



BIO IMBISS – ZUR SCHLOSSECKE

MONTAG BIS FREITAG 11:00 – 15:00 UHR

**FRISCHE SPEISEN MIT REGIONALEN BIO ZUTATEN
UND WILDFLEISCH AUS EIGENER JAGD**

VORSPEISEN

KARTOFFELSUPPE – 5,50€

Hofeigene Kartoffeln, Rahm, Lauch, Sellerie,
Thymian Croutons

MÖHREN-INGWER SUPPE – 5,50€

Hofeigene Möhren, Voelkel Ingwersaft, Kokosmilch,
Lauch, Möhrengrün – Öl

BROT & AIOLI – 3,50€

Hausgebackenes Ciabatta, Mallorquinische Aioli

HAUPTGÄNGE

WILD BRATWURST – 4,00€

140g Bratwurst von Waldgourmet mit Wildfleisch
aus eigener Jagd

WILD CURRY BRATWURST – 5,50€

140g Bratwurst von Waldgourmet mit Wildfleisch aus eigener
Jagd, Hausgemachte Currysauce, Leicht pikantes Currypulver

QUER DURCHS BEET – 8,00€

Frischer Salat, Gurke, Möhre, Kirschtomate, Hofeigene Rote
Beete, Geröstete Kerne, Orangenvinaigrette

SMASHED BURGER – 12,00€

160g Rindfleisch aus eigener Aufzucht, Hausgebackenes
Brioche, Salat, Tomate, Eingelegte Gurke, Rote Zwiebel,
Hausgemachte Burger Sauce

Mit Käse + 1,00€

BEAN BURGER – 10,00€

Kidneybohnen-Bratling aus eigener Herstellung, Hausgebacke-
nes Brioche, Salat, Tomate, Eingelegte Gurke, Rote Zwiebel,
Hausgemachte Burger Sauce

Mit Käse +1,00€

WILDSCHWEIN SCHNITZEL – 14,50€

200g Wildschwein aus eigener Jagd, Zitrone, Preiselbeeren

Mit Champignon – Rahmsauce + 1,50€

LINSEN CHILI – 12,00€

Rote Linsen, Tomate, Kidneybohnen, Mais, Langkornreis,
Limettenschmand

BEILAGEN

BEILAGENSALAT – 4,00€

Frischer Salat, Möhre, Gurke, Kirschtomate

KARTOFFELN – 5,00€

Drillinge, Rote Zwiebel, Senfsaat

POMMES – 4,00€

Inkl. Ketchup o. Mayo

BRATKARTOFFELN – 5,00€

Hofeigene Kartoffeln, Rote Zwiebel, Bauchspeck, Frühlauch

Wahlweise vegetarisch

DESSERTS IM GLAS

MILCHREIS – 4,50€

Milchreis, Vanille, Karamell – Zimt – Sauce

MOUSSE AU CHOCOLAT – 5,00€

Schokoladenmousse mit flüssigem Fruchtkern

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND!

GUTEN APPETIT WÜNSCHT DAS TEAM DER SCHLOSSKÜCHE