

Jörg Mink´s schwäbische Klassiker

Großer Blattsalat von den Fildern mit Antipasti Gemüse

11,-

Mink´s Maultaschen an Kartoffel-Blattsalat mit Jus

14,-

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel-Blattsalat

26,-

Rostbraten vom kanadischen Rinderrücken mit zweierlei Zwiebeln, Jus und Handspätzle

33,-

Ofenschlupfer mit Zwetschgenragout und hausgemachtes Eis

8,-

Unser Schlossmenü

Erbsen-Estragon-Suppe mit Jakobsmuschel

Garnelen auf Bärlauch-Risotto und confierten Tomaten

Blutorangen Sorbet mit Mosaik Gin

Ochsenbäckle in Portweinsauce mit geschmortem Sellerie und Karottencreme

Kosakenzipfel „Loriot“

3 Gang Menü mit Suppe 46,-

4 Gang Menü mit Sorbet 53,-

5 Gang Menü 64,-

Die junge Küche

Maissuppe mit glasierter Jakobsmuschel und Harissa Popcorn

11,-

Bärlauch Risotto mit Salat von den Fildern

14,-

Orientalisches Gemüse aus dem Ofen mit Datteln, Nüssen und Cous-Cous

16,-

Pochiertes Kabeljaufilet auf grünem Gemüse Sud, Chorizzocreme und Erbsen

27,-

Bouillabaisse vom Schloss mit Röstbrot und Sauce Rouille

34,-

Maispoularde auf Bärlauch-Risotto und confierten Tomaten

25,-

Kalbsleber auf gegrilltem Frühlingslauch, Apfel-Trüffel-Jus und Kartoffeln

28,-

Rosa Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Gemüse und Kartoffeln

31,-

Ochsenbäckle in Portweinsauce mit geschmortem Sellerie und Karottencreme

34,-

Sorbet Variation

8,-

Topfenknödel mit einer Nougatfüllung und hausgemachtem Eis

12,-

Kosakenzipfel „Loriot“

12,-