



SUPPEN

	<u>Vorspeise</u>	<u>Mini Vorspeise</u>
Rote - Bete - Suppe mit saurer Sahne & Eismeershrimps Beet root soup with sour cream & prawns	6,90	5,50
Leichte Kartoffelsuppe mit frischem Wintertrüffel Potato soup with fresh winter truffle	7,50	6,00

VORSPEISEN & SALAT

	<u>Vorspeise</u>	<u>Mini Vorspeise</u>
Rapunzelsalat mit Graved Lachs, Dill-Senfsauce & Walnüssen Lambs lettuce with graved salmon, dill-mustard sauce & walnuts	10,50	8,50
Entenleber in Crème de Cassis mit Kartoffelpüree & Röstzwiebeln Pan-fried duck liver with cassis cream mashed potatoes & fried onions	8,90	6,90
Mediterranes Grillgemüse mit Aioli & Fladenbrot vom Grill Mediterranean grilled vegetables with aioli & pita bread	9,50	7,50
Steak Carpaccio vom Grill mit Rucola & Kirschtomaten - Vinaigrette Grilled steak carpaccio with rocket salad & cherry tomato vinaigrette	13,50	11,50
In Tempura gebackenes Lachs - Sashimi mit rosa Ingwer, Wasabi & Sojasauce Salmon sashimi baked in tempura with pink ginger, wasabi & soy sauce	12,90	–



HAUPTGÄNGE

FISCH

Spaghettini mit Scampi, Sweet Chili, Paprika & Knoblauch 21,50
Spaghettini with scampi, sweet chili, bell pepper & garlic

Zanderfilet an der Haut gebraten mit deftigem Grünkohl, Risolée kartoffeln & Dijon-Senf-Sauce 19,50
Grilled fillet of pikeperch with hearty kale, potatoes & dijon mustard sauce

Jakobsmuscheln mit Risotto von jungen Erbsen, Röstzwiebeln & Buerre Blanc 22,90
Scallops with pea risotto, roasted onions & buerre blanc

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes in Cognac - Rahm mit Pappardelle, rotem Mangold & Apfelkompott 19,50
Veal stripes in cognac cream with pappardelle pasta, red mangel & stewed apples

Maishähnchenbrust mit Camembert gratiniert
dazu Preiselbeer - Schupfnudeln & gebratenem Rosenkohl 18,90
Corn-fed chicken breast gratinated with camembert, cranberry - potato dumplings & grilled brussels sprouts

Duo Filet Cut aus der Gusseisenpfanne - je 100 g. Argentinisches & Uruguay Filet-
mit Röstkartoffeln, frischen Mix-Pilzen & Sauce Béarnaise 31,50
Duo Fillet Cut in a cast-iron pan with roasted potatoes, fresh mixed mushrooms & béarnaise sauce

Schlössers Surf'n Turf Burger -US Beef & Black Tiger Garnelen-
mit Bacon & Chesterkäse dazu Schlösser Pommes & gemischter Salat 15,90 / 140g
Surf'n Turf Burger -US beef & black tiger prawns 18,90 / 200g
with bacon, cheddar cheese, fries & mixed salad



PREMIUM STEAKS

TENDERLOIN - FILET

Es ist das edelste und wertvollste Stück vom Rind & besonders zart.

	<u>Ladies Cut/180g</u>	<u>Regular Cut/220g</u>	<u>Master Cut/350g</u>
Black Angus Beef / Argentinien	25,50	28,90	40,90
LAFINA Naturell / Uruguay	31,50	35,50	48,50

	<u>Ladies Cut/200g</u>	<u>Regular Cut/300g</u>	<u>Master Cut/400g</u>
RINDERFILETSPIESSE	20,90	26,90	32,90

RIB EYE

Es wird aus der Hochrippe geschnitten. Benannt ist es nach dem deutlich sichtbaren Fettkern, dem ‚Eye‘. Dieses marmorierte und durchwachsene Fleisch ist besonders geschmackvoll.

	<u>Ladies Cut/300g</u>	<u>Regular Cut/450g</u>	<u>Master Cut/600g</u>
Toskanisches Chianina / Italien	30,90	38,90	47,50

STRIPLOIN - ROASTBEEF

Es ist ein Teilstück des Hinterviertels vom Rind zwischen der Hochrippe und der Hüfte.

	<u>Ladies Cut/200g</u>	<u>Regular Cut/300g</u>	<u>Master Cut/400g</u>
Aberdeen Angus / Irland	21,90	26,90	32,90

Alle obigen Steaks bereiten wir Ihnen gerne auch als ‚Surf‘n Turf‘ - Variante zu:

- mit Black Tiger Garnelen € 6,90 plus jeweiliger Steakpreis



Bitte wählen Sie 2 Beilagen zu Ihrem gewünschten Steak

Please choose 2 side dishes with your favorite steak

Schlösser Pommes

Schlösser fries

Blattspinat mit Knoblauch

Leaf spinach with garlic

Trüffelpüree

Truffled mashed potatoes

Frische, gemischte Pilze aus der Pfanne

Cauliflower with breadcrumbs & butter

Folienkartoffel mit Sour Cream

Bakes Potato with sour cream

Caesar Salat mit Grana Padano

Caesar salad with grana padano

Hausgemachte Extras

Home made extras

Gebackene Zwiebelringe

Fried onion rings

4,50

Original Sauce Béarnaise mit Kerbel & Estragon

Béarnaise sauce with chervil & tarragon

3,00

Rotwein - Jus

Red wine gravy

3,00

Hausgemachte Kräuterbutter (ohne Knoblauch) -

Home made Herb butter (without garlic)

2,50

Rote Zwiebelmarmelade

Red onion chutney

2,50

Den Klassiker jetzt auch für zu Hause! - 4,50 / Glas