



Die Gänsezeit ist wieder da ...

Ofenfrischer, knusprig gebratener Gänsebraten
-Brust & Keule-
traditionell mit Rotkohl, Kartoffelklößen,
Bratapfel & Crème de Cassis

24,90

Unser Gänsemenü

Rapunzelsalat mit Graved Lachs, Dillsenf, Croûtons & getrockneten Kroonsbeeren

*** *** ***

Gänsebraten mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Bratapfel & Crème de Cassis

*** *** ***

Mini Crème Brûlée & Marillenschnaps

Menü pro Person: 39,90

Unsere Weinempfehlung zur Gans

GÄNSEHAUT PUR (Cabernet Sauvignon, Schwarzriesling & Pinot Noir)

Weingut Manz / Weinsheim - Rheinhessen

Reife, würzige Nase nach dunklen Waldbeeren,

am Gaumen mineralische Tanninstruktur mit einem Hauch von Kakao und Vanille

4,90 - 0,1l

9,80 - 0,2l

29,40 - 0,75l



SUPPEN

	<u>Vorspeise</u>	<u>Mini Vorspeise</u>
Maronencrèmesuppe mit Roter Beete & krossem Bacon Cream of sweet chestnut with beet root & crispy bacon	7,50	6,00
Französische Zwiebelsuppe mit Thymian & Käse gratiniert French onion soup gratinated with thyme & cheese	6,90	5,50

VORSPEISEN & SALAT

	<u>Vorspeise</u>	<u>Mini Vorspeise</u>
Rapunzelsalat mit Ziegenkäse - Croûtons, Walnüssen & Preiselbeer - Senf Lambs lettuce with goat's cheese croûtons, walnuts & cranberry mustard	9,50	7,50
Entenleber in Crème de Cassis mit Kartoffelpüree & Röstzwiebeln Pan-fried duck liver with cassis cream mashed potatoes & fried onions	8,90	6,90
Pollo Tonnato mit Kapernäpfel, Limone & Oliven - Ciabatta Pollo Tonnato with caper berries, lime & olive ciabatta	10,90	8,90
Pikante Currywurst & Scampi mit Fadenbrot vom Grill Grilled sausage & scampi in curry sauce with pita bread	11,90	9,50
In Tempura gebackenes Lachs - Sashimi mit rosa Ingwer, Wasabi & Sojasauce Salmon sashimi baked in tempura with pink ginger, wasabi & soy sauce	11,90	–



HAUPTGÄNGE

FISCH

Schottisches Lachsfilet mit Büffelmozzarella gratiniert
dazu gegrillte Zucchini, Tagliaroni & Kirschtomaten - Pesto 20,90

Scottish fillet of salmon gratinated with buffalo mozzarella,
grilled courgette, tagliaroni pasta & pesto of cherry tomatoes

Fish'n Chips von der Rotzunge mit gemischtem Beilagensalat, Aioli & Zitrone 19,50

Fish'n chips of lemon sole with mixed side salad, aioli & lemon

Dorschfilet mit Kaviar Crème Fraîche, Blattspinat, Parisienne Kartoffeln & Rotwein - Butter - Sauce 22,50

Fillet of cod with Caviar crème fraîche, leaf spinach, parisienne potatoes & red wine butter sauce

FLEISCH

Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl, Kartoffelpüree & Barolosauce 17,50

Homemade beef roulade with red cabbage, mashed potatoes & Barolo sauce

Rosa Barbarie Entenbrust mit Hoisin & Szechuanpfeffer gratiniert
dazu Bok Choy & Sesam - Reis mit Ei 22,90

Pink Barbarie duck breast gratinated with Hoisin & Szechuan pepper
with bok choy & sesame - egg rice

Duo Filet Cut aus der Gusseisenpfanne -je 100 g. Argentinisches & Uruguay Filet-
mit Röstkartoffeln, Blattspinat mit Knoblauch & Sauce Béarnaise 31,50

Duo Fillet Cut in a cast-iron pan with roasted potatoes, leaf spinach with garlic & 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
with bacon, cheddar cheese, fries & mixed salad 18,90 / 200g



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

Blumenkohl mit Semmelbrösel & Butter
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 4,50
Fried onion rings

Original Sauce Béarnaise mit Kerbel & Estragon 3,00
Béarnaise sauce with chervil & tarragon

Rotwein - Jus 3,00
Red wine gravy

Kürbis Ketchup 2,50
pumpkin ketchup

Hausgemachte Kräuterbutter (ohne Knoblauch) - 2,50
Home made Herb butter (without garlic)

Rote Zwiebelmarmelade 2,50
Red onion chutney

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