

Herzlich willkommen liebe Gäste,

wir freuen uns Ihnen im **Schlössli** ein paar schöne Stunden bereiten zu dürfen!

Genießen Sie unsere symbadisch-anderen, frisch zubereiteten Gerichte, das neue **Schlössli**-Ambiente und lassen Sie sich von uns rundum verwöhnen!

Ihr **Schlössli**-Team

Für Sie zur Information: **V** Vegetarische Gerichte **R** Regional **L** Laktosefrei/Laktosearm | inkl. 19% MwSt.

Hausgemachte Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe, mit feinen Schnittlauch-Flädle ✂

Auch gestreiftes Rind zum Durchgucken genannt. Schnittlauch enthält übrigens ganz viel Vitamin A und C

4,20

Schaumiger Cappuccino von frischem Insel-Gemüse 🌿

Das Beste von der Reichenau - aufgeschäumt zu einem luftigen Cremesüppchen

4,50

Bodensee-Creme " Bouillabaisse " mit Felchen, Zander und Lachsforelle 🌿

Der Klassiker aus Marseille - von unserem Küchenchef symbadisch neu vertont

5,90

Was Kinder lieben

„Prinzen-Teller“ Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise

4,50

„Sissi-Teller“ Butterspätzle mit Bratensoße

4,50

„Hui Buh-Teller“ Gebratene Hähnchen-Brust mit Pommes Frites

6,90

Für Sie zur Information: 🌿 Vegetarische Gerichte 🌿 Regional ✂ Laktosefrei/Laktosearm | inkl. 19% MwSt.

Was Kleines - vorweg oder einfach so

Ziegenfrischkäse im Kräutermantel mit einer Mischung aus Thymian, Basilikum und Bohnenkraut an Blattsalat-Bouquet und Zitronen-Öl 

8,60

Kurz und knapp: Fleischlos verpackte Ziege mit Ziegenfutter

Knackige Salate mit zartem Lachsforellen-Mousse und Sauerrahm-Dip, garniert mit Bodensee-Kaviar. Dazu gibt es frisches Baguette 

8,50

Bodensee-Kaviar kommt vom Felchen und gilt als Geheimtipp bei Genießern.

Gegrilltes Panini-Brot gefüllt mit Fetzen vom Schweinebraten, Rohkost- und Blattsalaten, Tomaten- und Mozzarella-Scheiben und einem Spritzer Aceto Balsamico

7,90

Badischer Döner Kebab grüßt Italien

Bodenseefelchen-Filet aus dem Rauch mit Sahnemeerrettich-Häubchen umrandet von frischen Salaten. Dazu gibt es Baguette. 

10,90

Beim Räuchern wird das zarte Fischfilet sanft gegart und erhält durch den Rauch ein wunderbares Aroma.

Für Sie zur Information:



Vegetarische Gerichte



Regional



Laktosefrei/Laktosearm



inkl. 19% MwSt.

Badische Dünnele aus dem Schamotte-Steinofen

Dünnele heißen in Baden die Flammkuchen, also hauchzarte Teigfladen mit Crème fraîche in allen Variationen.

Diese Variationen gibt es bei uns:

Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	8,30
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse	8,60
Crème fraîche, Oliven, Tomaten und Mozzarella	7,90
Crème fraîche, Tomaten, Rucola und Mozzarella	8,90
Crème fraîche, Paprika, Felchen und Lachsforelle	9,70

Dünnele isst unser Chef übrigens immer zu einem Gläschen Wein – gerne auch gemeinsam mit Freunden, denn die vorgeschrittenen Teigfladen lassen sich perfekt zu mehreren teilen!

Für Sie zur Information:  Vegetarische Gerichte  Regional  Laktosefrei/Laktosearm | inkl. 19% MwSt.

Salate frisch aus dem Beet...

Kleiner, gemischter Vitaminstoß

4,50

Verschiedene Pflücksalate mit hausgemachten Rohkostvariationen und Honig-melonen-Schiffchen, angemacht mit und verführt vom Schlössli-Spezialdressing. Dazu reichen wir hausgemachtes Brot. *V*

10,90

Knackige Salatauswahl trifft frisches Obst zum leckeren Zusammenspiel mit marinierten, gebratenen Hähnchen-Bruststreifen und hausgemachtem Joghurt-Dressing. Natürlich gibt es Baguette dazu.

11,90

Bunte Salate und Rohkostvariationen, natürlich hausgemacht, mit krossen Fischknusperle. Dazu gibt es selbst gemachte Bärlauch-Remouladensoße.

12,50

Den Bärlauch sammelt unser Chef übrigens mit Leidenschaft selber.

Wussten Sie, dass Bärlauch eine Heilpflanze ist? Er kann sich positiv auf Bluthochdruck auswirken.

Für Sie zur Information:



Vegetarische Gerichte



Regional



Laktosefrei/Laktosearm



inkl. 19% MwSt.

Heischelust

Zarter Nackenbraten vom glücklichen Schwein in Heu gebraten mit
Kräuterkartoffel-Fächer   12,60

Symbadische „Schweinerei“ aus dem Heu. Das Heu gibt diesem Gericht eine aparte Würze.

Schwäbisch-Hällische Schweinelende auf Estragon-Soßenspiegel, frischem Gemüse von der
Reichenau und Butternudeln   15,90

Estragon ist vor allem als Gewürz bekannt, hat aber auch heilende Wirkung. Es wirkt beruhigend, verdauungsfördernd und appetitanregend. Wenn Sie danach also noch Lust auf einen Nachtisch haben, sind wir ganz unschuldig.

Gespickter Rosmarinbraten vom Kalb mit glasiertem Gemüse und
Kartoffeln in Zitronen-Butter 14,80

Rosmarin ist ein wahres Wundermittel. Von Kopfschmerzen bis niedrigem Blutdruck hilft es für oder gegen fast alles. Wenn Medizin doch immer so lecker wäre!

Badisches Zwischenrippenstück "Kapuziner-Art", rosa gebraten
mit hausgemachten Spätzle und abgeschmälzten Petersilie-Zwiebeln   18,90

Die Heilpflanze des Jahres, die Kapuzinerkresse, schmeckt würzig-pfeffrig und wirkt dabei antibiotisch.

Hauptsache Fisch

Lachsforellenfilet in Konstanzer Thermalkräutersud pochiert,
mit Zitronen-Thymian-Risotto und glasiertem Karotten-Kohlrabigemüse  17,90

Thymian ist aus der provenzalischen Küche nicht wegzudenken. Der Tausendsassa unter den Kräutern wirkt vor allem positiv auf die Atemwege.

Eglifilet auf einem Beet von Gemüse und „Höri-Bülle“ mit süß-saurem Zwiebel-Chutney.
Dazu reichen wir Petersilienkartoffeln.  19,80

Die Höri-Bülle ist eine rote, milde Zwiebel, die inzwischen in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen wurde.

Zartes Bodensee-Felchenfilet auf Zucchini-Fenchel-Kirschtomaten-Gemüse,
parfümiert mit Aceto Holunder und geschwenkten Dill-Kartoffeln  16,90

Dies ist das Lieblingsgericht unseres Küchenchefs. Sie werden ihn lieben – also den Fisch,
aber vielleicht auch unseren Küchenchef.

Aus dem Nudeltopf & Fleischloses

Maultaschen mit Brät-Gemüsefüllung, geschmelzten Harissa-Zwiebeln und Salat 9,90
Harissa ist ein typisches Gewürz aus Nordafrika. Es schmeckt warm-würzig mit pikanter Schärfe und leichter Ingwer-Minze-Note und hilft perfekt gegen Fernweh.

Tagliatelle an cremiger Proseccosauce mit gebratenem Zanderfilet und frischem Rucola 15,60
Tagliatelle sind breite, lange Nudel. Im Badische hat man übrigens, „Nerven wie breite Nudle“ wenn man sich durch nichts aus der Ruhe bringen lässt.

Tagliatelle mit Rucola, eingelegten, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan *RV* 11,90
Jeder Bissen ist ein Kuss aus Italien

Spaghetti mit einer fruchtigen Tomaten-Hackfleischsauce 10,90
Woran erkennt man einen guten Koch? Wenn das Einfache besonders gut schmeckt.

Spaghetti in Basilikum-Sahne geschwenkt mit zarten Lachsstreifen und frischem Gemüse 15,20

Vitaminteller mit frischem Insel-Gemüse und Butterkartoffeln
Dazu gibt es unsere selbstgemachte Sauce Hollandaise *RV* 12,90

Für Sie zur Information: *V* Vegetarische Gerichte *R* Regional *L* Laktosefrei/Laktosearm | inkl. 19% MwSt.

Vesper

Ochsenmaulsalat mit Essiggurken, Zwiebeln, Schnittlauch und hausgemachtem Bauernbrot 	8,90
Der Ochsenmaulsalat hat eine lange Tradition im Ländle. Das "richtige Fleisch" war der Herrschaft vorbehalten.	
Wurstsalat fein garniert mit hausgemachtem Brot	8,20
Wurstsalat „Schweizer-Art“ mit Käse, Zwiebeln und hausgemachtem Brot	9,40
Badisches Vesperbrett 	11,80
mit Schwarzwälder Schinken, Leber- & Blutwurst, Schwartenmagen, hausgemachtem Brot, Senf und Obstler	

Dessert

Bibberliskäs-Krokant-Knödel mit Buttermilch-Eis und Sahne  6,80

Bibberliskäs ist der badische Ausdruck für Quark.

Panna Cotta mit gelber Grütze und Zitronenmelisse  5,20

Ein ganz leichtes Dessert, das auch im vollsten Magen noch ein Plätzle findet.

Zweierlei Mousse in einem Himbeermarkbett – Schokolade küsst Mandel 7,90

Jetzt ist der Zeitpunkt alle Diätpläne über Bord zu werfen – aber wir bringen auch gerne einen zweiten Löffel.

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Vanilleeis und Sahne  5,90

Hier stecken die leckeren Bodensee-Äpfeln drin.

Eis geht immer

Eiskalt gebechert wird auf unserer Eis-Karte

oder darf es noch ein kleines Schnäpsle sein? Einfach weiter blättern. Da geht es zu den Getränken

Für Sie zur Information:  Vegetarische Gerichte  Regional  Laktosefrei/Laktosearm | inkl. 19% MwSt.