

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. | alle Preise in €

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 Insel - 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. | alle Preise in €

Was Kleines - vorweg oder einfach so

Badischer Tapas-Teller

11,80

mit würzigem Rindfleischsalat, feinen Kanapees und zartem Lachsforellenfilet auf Avocado-creme

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

8,50

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

8,90

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

Für Sie zur Information:

 Vegetarische Gerichte

 Regional

 Laktosefrei/Laktosearm

| inkl. 19% MwSt. | alle Preise in €

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

Auf einem Bett aus knackigen Blattsalaten und bunter Rohkost ruht zartes Felchen- und Lachsforellenfilet garniert mit jungen Sprossen. Unser hausgemachtes Brot ist der passende Begleiter

13,90

Flieheslust

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

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

Gekochte Brust vom Jungrind aus dem Ländle mit Insel-Gemüse,
milden Bouillon-Butter-Kartoffel und frisch geriebenem Meerrettich 14,90

Meerrettich ist übrigens eine Wunderwaffe gegen Infektionen, schmeckt aber auch einfach so lecker.

Ragout „Bœuf Bourguignon « mit Egerlingen, Paprika und Zitrusfrucht in würzig-
zarter Soße und knackiger Gemüse garnitur begleitet von feinen Kräuternudeln 14,50

Das französische Gericht aus Burgund passt perfekt nach Baden, denn hier treffen guter Wein und zartes
Fleisch aufeinander – also das, was die Badener symbadisch finden.

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.

Steak – zarte Verführung aus der Pfanne

Maredo Rib-Eye-Steak, ca. 250 g 23,90

Zartes Fleisch aus der Hochrippe - besonders saftig und geschmacksintensiv

Maredo Rumpsteak, ca. 350 g 29,90

Mageres Fleisch umrahmt vom typischen Fettrand - kräftig im Geschmack

Maredo Rinderfilet, ca. 200 g 28,90

Das wertvollste Stück vom Rind – mager und super zart

Maredo Rinderfilet, ca. 300 g 33,90

Für alle, die ein bisschen mehr Hunger mitgebracht haben

T-Bone-Steak, ca. 500 g 34,50

Typisch ist der T-förmige Knochen. Die eine Steak-Seite ist Roastbeef, die andere Filet .

Wie möchten Sie Ihr Steak verfeinern? Mit selbstgemachter Kräuterbutter oder Bratensoße-Jus oder pikanter Pfeffersoße mit grünem Pfeffer in Rahm. Hausgemachtes Brot gibt es immer dazu.

Jeder liebt sein Fleisch anders. Wie mögen Sie es?

Rare (roh im Kern) | Medium rare (leicht roh im Kern) | Medium (leicht rosa im Kern) | Well done (durch)

Möchten Sie Beilagen dazu? Pommes Frites, Spätzle, Kartoffeln oder Butternudeln 2,50

Beilagen servieren wir immer gerne in Verbindung mit einem Hauptgang.

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

Hauptsache Fisch

Duo vom Felchen und von der Lachsforelle tritt mit mariniertem Gemüse und Schnittlauchkartoffeln zum Geschmacks-Contest an 19,90
Die zarten Filets sind zusammen mit dem würzig-marinierten Gemüse ein echtes Geschmackserlebnis.

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.

Eglifilet auf einem Beet von Gemüse und „Höri-Bülle“ mit süß-saurem Zwiebel-Chutney. 19,80
Dazu reichen wir Petersilienkartoffeln. 
Die Höri-Bülle ist eine rote, milde Zwiebel, die inzwischen in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen wurde.

Je nach Saison bieten wir Ihnen frische, ganze Fische in unserem Restaurant an.

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 mit Rucola, eingelegten, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan *V L* 11,90

Jeder Bissen ist ein Kuss aus Italien

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

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.

Schokolade küsst Mandel - Zweierlei Mousse in einem Himbeermarkbett 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. | alle Preise in €