



SCHLOSS  
GRUBE

## Suppen

Spargelcremesuppe, Einlage (vegan) <sup>f,l,a1</sup>	<b>6,90 €</b>
Tomaten-Consommé, Basilikum <sup>c,l</sup>	<b>6,90 €</b>

## Vorspeisen

Blattsalat, Avocado, Orangen, Granatapfel, Berberitzen, Balsamico (vegan)	<b>8,80 €</b>
Grüner und weißer Spargel, Büffelmozzarella, Feigen, Pinienkerne <sup>g,i,h</sup>	<b>9,80 €</b>
Vorspeisenteller für 2 Personen mit Büffelmozzarella, Spargel, Kernen, Schinken, Salat, Melone, Tomate, Baguette <sup>a1,g,h,l,i</sup>	<b>18,90 €</b>

## Vegetarisch

Spargel-Risotto, Rucola <sup>l,g</sup>	<b>11,80 €</b>
Süßkartoffelpfanne, Gemüse, Räuchertofu <sup>f</sup>	<b>12,80 €</b>

## Hauptgerichte

Spargel, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter <sup>c,g,l</sup>	<b>12,50 €</b>
Wahlweise mit	
Rohem und gekochtem Schinken	<b>15,50 €</b>
Schnitzel „Wiener Art“ <sup>a1,c</sup>	<b>15,90 €</b>
Hähnchenbrust	<b>15,80 €</b>
Warmer grüner Spargelsalat, Pinienkerne, pochierter Lachs <sup>h,d,l,i</sup>	<b>19,90 €</b>
Rinderfilet (ca.250g), Gemüse, Grilltomate, Rösti, Kräuterbutter <sup>g</sup>	<b>29,90 €</b>
Kletzker Spanferkelrücken, Rosmarinsoße, Gemüse, Ofenkartoffel <sup>a1,g,l,j</sup>	<b>19,10 €</b>

Die Deklaration der Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dieser Karte weiter hinten.



SCHLOSS  
GRUBE

### **Desserts**

Gemischtes Eis, Sahne	<b>5,40 €</b>
Wahlweise mit	
Eierlikör	<b>1,00 €</b>
Schokoladensoße	<b>1,00 €</b>
heißen Kirschen <sup>a1,c,g,5,6</sup>	<b>1,50 €</b>
Rosenblüten-Parfait, frische Beeren <sup>c,g</sup>	<b>6,80 €</b>
Acai-Cashewkern-Mousse, Beeren (vegan) <sup>i,f</sup>	<b>7,10 €</b>
Hausgemachte Waffel, Amaretto-Kirschen <sup>a1,c,g</sup>	<b>5,90 €</b>

**Für unsere kleinen Schlossgeister fragen Sie gern nach unserer Kinderkarte.**