



Aperitif - Empfehlung

Sanbitter – Orange, alkoholfreier Cocktail	0,2l	7
Holunderblüten Cocktail –alkoholfreier Sekt, Minze	0,1l	6
Feigencocktail , Rieslingsekt & Feigenlikör	0,1l	6
Gin Tonic , Gin vom Weingut Erlenwein, Tonic Water, Limette	0,2l	7
1994er Forster Ungeheuer – Riesling Beerenauslese , Weingut Reichsrat von Buhl	5cl	6

Vorspeisen

Feldsalat mit ausgelassenem Speck, Kürbiskerne, Radieschen, Ei, Brotkrusteln	10
Gebrutzelter Scampi, Jacobsmuschel, zweierlei kalte Saucen, Blattsalat	18
Gebeizter Wildlachs, gebrutzelter Scampi, Honig-Senf dillsauce, Reibeküchle	17
Ziegenkäse Panna Cotta, glacierte Tomaten, gebratene Pfifferlinge	14

Suppen

Suppe von gartenfrischen Tomaten, gebrutzelte Jacobsmuschel	10
Pfifferlingsüppchen, Kalbscarpaccio	8
Tafelspitzbrühe, Markklöße, Gemüserauten	8

Fleischlos und LECKER

Riccotta-Maultäschle, gebratene Zucchini, Parmesan, Tomate	19
Frische Steinpilze, Schnittlauchrahm, Semmelknödeln, Blattsalat	20

Hauptgerichte

Medaillon vom Schweinefilet, Steinpilzrahm, Spätzle, Salat vom Markt	28
Kalbsnierle, Balsamicosauce, Bratkartoffeln, Blattsalat	26
Lammrücken, Kräuterkruste, Thymian-Buttersauce, Bohnen, Kartoffelgratin	29
Badischer Rostbraten, glacierte Zwiebel, Champignon, Spätzle, Blattsalat	28
Rinderfiletsteak, Pfifferlinge, Schwenkgemüse, Schupfnudeln	35
Entenbrust auf der Haut gebraten, Schmorgemüse, Schupfnudeln	27
Medaillon vom Seeteufel, Scampischaum, Ratatouille, Würfelkartoffeln	29
Gebrutzelte Scampi, Jacobsmuscheln, Gemüsenuedeln	26

Alle Hauptgänge auch als kleiner Portion erhältlich

Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte persönlich an.

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Bezahlung nur in BAR oder EC - Card

Salat und Gemüse kommen überwiegend aus dem Castell-Garten

Wir freuen ganz besonders wieder Ihre Gastgeber zu sein

Alle Gerichte auch zum Abholen/Mitnehmen auf Vorbestellung. Tel. 06345 94210

Castell – Hauptstraße 32 -76829 Leinsweiler

Süßer Abschluss

Eistrio – Fürst Pückler – Vanille, Erdbeere, Schokolade, Sahnetupfer	8
Pfälzer Feigen Kompott, Vanillesauce, Walnußeis	8
Im Weckglas:	
Schwarzwälder Kirschtorte, 1 Kugel Rahmeis	6
Zwetschgenkompott, Bisquitt, Schmand, eine Kugel Joghurteis	6
Tirami su mit einer Kugel Espresso-Krokanteis	6
Süße Kleinigkeit: Zwetschgenkompott, 1 Kugel Vanilleeis, Sahnetupfer	7
Zwei Nocken Schokoladenmousse, Sommerbeeren, Parfait	10
Kleine Ziegenkäseauswahl aus der Meckerei, Landau	10
Espresso Macchiato mit einer Kugel Eiscreme	5

Getränke

Kaffee Ettlil Tasse	€	2,30
Cappuccino Tasse - Milch	€	3,30
Espresso Tasse	€	2,80
Espresso Macchiato	€	2,90
Latte Macchiato im Glas	€	4,00
Coca Cola <i>koffeinhaltig</i>	0,3l €	3,00
Coca Cola light <i>koffeinhaltig - in der Glasflasche</i>	0,5l €	4,90
Orangenlimonade	0,3l €	2,50
Zitronenlimonade	0,3l €	2,50
Spezi <i>koffeinhaltig</i>	0,3l €	2,80
Spezi <i>koffeinhaltig</i>	0,5l €	4,50
Apfelsaft vom heimischen Winzer	0,25l €	2,60
Apfelsaft-Schorle	0,25l €	2,30
Traubensaft weiß, <i>100% Fruchtgehalt</i>	0,25l €	3,00
Schweppes Tonic Water	0,2l €	3,00
Schweppes Bitterlemon	0,2l €	3,00
NOW fresh Lemon -Bio Erfrischungsgetränk- Lammsbräu	0,33l €	3,90
Rhabarberlimonade -Bio- naturtrüb von Proviant	0,33l €	3,50
Rhodus Mineralwasser Gourmet medium	0,25l €	2,90
Rhodus Mineralwasser Gourmet medium	0,75l €	4,90
Bellaris Mineralwasser Classic mit Kohlensäure	0,25l €	2,50
Bellaris Mineralwasser Classic mit Kohlensäure	0,75l €	4,00
Schwarzwaldquelle Mineralwasser mit Kohlensäure	0,5l €	3,80
St. Leonhard Quelle Mineralwasser Das Original, still	1,0l €	5,00
St. Leonhard Quelle Mineralwasser das Original, medium	1,0l €	5,00
Granderwasser belebtes Wasser nach Naturforschers <i>Johann Grander</i>		
offener Ausschank im Krug	0,5l €	1,50
offener Ausschank in Karaffe	0,7l €	2,00
offener Ausschank im Krug	1,0l €	2,50