



## Sonntagsmenü

### Menü I

Brühe vom Tafelspitz, gefüllte Flädle

Medaillon vom Schweinefilet  
Sahnesauce, geschmelzte Spätzle  
Feldsalat

Schokoladenmoussetörtchen im Baumkuchenmantel  
Mangokompott, Vanilleparfait  
€ 42

### Menü II

Brühe vom Tafelspitz, gefüllte Flädle

Steak vom Kalbsrücken,  
Kräuterpilze, Sauce Choron,  
Schwenkgemüse, hausgemachte Nudeln

Schokoladenmoussetörtchen im Baumkuchenmantel  
Mangokompott, Vanilleparfait  
€ 48

### Menü III

Brühe vom Tafelspitz, gefüllte Flädle

Duo von Saibling und Kabeljau  
Gemüse vom Markt, Basmatireis

Schokoladenmoussetörtchen im Baumkuchenmantel  
Mangokompott, Vanilleparfait  
€ 45

### Sonntags-Tipp

Geschmorte Kalbsbäckle, Rahmkohlrabi,  
geschmelzte Spätzle € 29

Bitte reservieren Sie Ihre Plätze oder bestellen zur Abholung

06345 94210

Castell – Das Hotel-Restaurant für Wanderer und Feinschmecker  
Hauptstraße 32, 76829 Leinsweiler