



## Menü I

Kraftbrühe von der Tafelspitz mit Flädle und Gemüse

Kalbsrahmschnitzel an feiner Pilzrahmsauce,  
hausgemachte Nudeln,  
Feldsalat

Grießflammeri, Birnenkompott, Schokoladenmousse  
€ 42

## Menü II

Kraftbrühe von der Tafelspitz mit Flädle und Gemüse

Rinderrückensteak „Strindberg“,  
feine Senf-Zwiebelkruste,  
Rotweibuttersößle,  
Schwenkgemüse, Bratkartoffeln

Grießflammeri, Birnenkompott, Schokoladenmousse  
€ 49

## Menü III

Kraftbrühe von der Tafelspitz mit Flädle und Gemüse

Castell's Fischtrio  
Rotbarsch, Rotbarbe, Heilbutt,  
Blattspinat,  
hausgemachte Nudeln

Grießflammeri, Birnenkompott, Schokoladenmousse  
€ 46€

### **Sonntags Tipp**

*Geschmorte Rinderroulade „wie bei Oma“  
Rahmwirsing und geschmelzte Spätzle  
€ 28*

*Bitte reservieren Sie Ihre Plätze oder bestellen zur Abholung  
06345 94210*

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