

Vorspeisen

Knackiger Castellgarten-Salat, geröstete Kürbiskerne, Radieschen, Ei, Brotkrusteln	13
„Vitello Tonnato“, hauchdünn geschnittene Kalbshälfte, Thunfisch-Vinaigrette, Kapern, Olivenbaguette	17
Gebrutzelte Jacobsmuscheln und Scampi, zweierlei Dip, Blattsalatbukett, Kartoffelstroh	19
Carpaccio vom Rinderfilet, gebrutzelter Scampi, Parmesanspähne	21

Suppen

Pfifferlingschaumsuppe mit Kalbscarpaccio	11
Brühe vom Tafelspitz mit Markklößle, Gemüse	9
Scampischaumsuppe, gebrutzelte Jacobsmuschel	12

Fleischlos und LECKER

Geschmelzte Semmelknödel, frische Pfifferlinge, Schnittlauchrahmsauce, Blattsalat vom Castellgarten	26
Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Pilzragout, Sauce Hollandaise, knackiger Castellgarten -Salat	25
Riccottamaultäschle auf Mangold vom Castellgarten, Tomatensauce, Blattsalat	23

Hauptgerichte

Kalbsnierle mit Balsamicosauce, Bratkartoffeln, Blattsalat	28
Steak vom Kalbsrücken, frische Pfifferlinge, Schwenkgemüse, hausgemachte Nudeln	37
Deftiger Rostbraten, glacierte Zwiebeln, Champignons, geschmelzte Spätzle, Blattsalat	30
Gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste, feine Gemüsebohnen, sahniges Kartoffelgratin	38
Rinderfiletsteak, Sauce Bearnaise, Gemüse vom Markt, sahniges Kartoffelgratin	39
Medaillon vom Seeteufel mit gebrutzelter Scampi, Mangold vom Castellgarten, hausgemachte Nudeln	35

Alle Hauptgänge auch als kleine Portion erhältlich.
Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte persönlich an.

Süßer Abschluss

Süße Kleinigkeit: Marinierte Pfälzer Erdbeeren, Vanilleeis, Vanillesauce, Sahne	9
Schokoladenmousse, Sommerbeeren, Parfait	11
Crème Brûlée, marinierte Erdbeeren, zartschmelzendes Parfait	11
Sommerbeerengratin, 1 Kugel Joghurteiscreme	11
Kleine Ziegenkäseauswahl mit Feigensenf, Baguette	11
Espresso Macchiato mit einer Kugel Eiscreme	6
Beschwipster Affogato al Caffè- Vanilleeis, Espresso, Amaretto	7