

## Aperitif - Empfehlung

<b>Sanbitter</b> – Orange, alkoholfreier Cocktail	0,2l	7
<b>Holunderblüten Cocktail</b> –alkoholfreier Sekt, Minze	0,2l	6
<b>Erdbeer Hugo</b> , Holunderblütensirup, Rieslingsekt, Erdbeeren, Minze	0,1l	6
<b>Lillet Pomelo</b> , Lilett Blanc - Grapefruitsaft	0,2l	7
Weißburgunder Sekt -brut- Weingut Wilhelmshof	0,1l	7
Rieslingsekt –trocken- Weingut Wilker, Pleisweiler-Oberhofen	0,1l	5,5

---

## **Vorspeisen**

Salat Bowl Gartenfrischer Blattsalat, Rohkost, ausgelassener Speck, Ei, Brotkrusteln, Kartoffelstroh, Baguette	11
Gebrutzelter Scampi, Jacobsmuschel, zweierlei Dip, Salatblätter	17
Gebeizter Wildlachs, Honig-Senf dillsauce, marinierte Spargelspitzen Gurkensalat	18

## **Suppen**

Spargelschaumsuppe, Eierstich, gebackene Spargelspitzen	8
---	---

---

## **Fleischlos und LECKER**

Bund Pfälzer Spargel, Sauce Hollandaise, Neue Kartoffeln	22
Pfifferlinge in Butter geschwenkt, Schnittlauchrahm Semmelknödel, Blattsalat	24

## **Hauptgerichte**

Kalbsnierle, Balsamicosauce, Bratkartoffeln, Blattsalat	26
Paniertes Kalbsschnitzel, Pfälzer Stangenspargel, Rosmarinkartoffeln	28
Badischer Rostbraten, glacierte Zwiebel, Champignon, Spätzle, Blattsalat	29
„Surf & Turf“ Rinderfiletsteak, Scampi, Sauce Bearnaise, Schwenkgemüse, Kartoffelplätzchen	38
Gebrutzelte Scampi, Jacobsmuscheln, Safransauce, gebratener grüner Spargel, hausgemachte Nudeln	27
Rotbarbenfilet auf der Haut gebraten, Paprika-Zucchini gemüse, Tomate-Balsamico, Würfelpotatoes	28

---

## **Süßer Abschluss**

Eistrio – Fürst Pückler – Vanille, Erdbeere, Schokolade, Sahnetupfer	8
Süße Kleinigkeit: Marinierte Erdbeeren, 1 Kugel Joghurteis, Sahnetupfer	7
Zwei Nocken Schokoladenmousse, marinierte Erdbeeren, Limonen Parfait	10
Im Glas: Panna Cotta mit Pfälzer Erdbeeren	8
Kleine Ziegenkäseauswahl aus der Meckerei, Landau	10
Espresso Macchiato mit einer Kugel Eiscreme	5

Alle Gerichte auch zum Abholen/Mitnehmen auf Vorbestellung. Tel. 06345 94210  
Castell – Hauptstraße 32 -76829 Leinsweiler