



# Schlossherren-Dinner

Aperitif:

Glas Champagner 0,1l

\*\*\*

Amuse bouche- kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Tartar von Scampi, mariniert mit Soja und Zitronenzesten  
an Salatspitzen

\*\*\*

Kremsuppe von der Steckrübe

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel auf Ratatouillegemüse  
und Paprikaschaum

\*\*\*

Zitronensorbet mit Schloss-Sekt aufgegossen

\*\*\*

Rinderfilet an Morchelsoße  
an Püree von Sellerie und Kartoffel mit Karottenperlen

\*\*\*

Tonkabohnen Creme Brûlée

\*\*\*

Kleine Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

Für 2-15 Personen. Preis: 129,00 €/Person.  
Tischreservierung bitte 1 Woche im Voraus