

Vorspeisen

Hausgemachte Rehmaultaschen auf Linsensauce mit gebratenen Pfifferlingen
14,50 €

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet mit Paprikaeis und Parmesanhippen
14,50 €

Feldsalat an Kartoffeldressing mit Büsumer Rohschinken,
Gorgonzola und Parmesan
10,50 €

Roh marinierter Thunfisch mit Mangokompott, Wasabicreme und Sesamblättern
15,50 €

Kürbisschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und gebratener Jakobsmuschel
9,50 €

Rehkraftbrühe mit Waldpilzravioli und Würfel von der Gänseleber
9,50 €

Hauptgänge

Gebratenes Rotbarbenfilet auf gebackenem Tomatentarte und mariniertem Rucola
22,50 €

Hausgemachte Ravioli vom Blattspinat und Ricotta mit Pinienkernen
an roter Paprikasauce
16,50 €

Medaillons vom Hirsch-Kalbsrücken mit rotem Apfelpüree, geschabten Spätzle
und Schokoladen-Ingwersauce
24,50 €

Wildschweintrücken „asiatisch“ mit roter Currysauce
und hausgemachten Kartoffelnocken
23,50 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Honig und zweierlei Sesam, Selleriepüree,
Cassissauce und kleinen frittierten Semmelknödeln
19,50 €

In badischem Spätburgunder geschmorte Kalbskopfbäckle mit Rosenkohlblätter,
Kürbisgemüse und Schupfnudel
22,50 €

Desserts

Spitz vom Kürbiskernparfait mit Birnenkompott und Schokoladensauce
8,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Milcheis
8,50 €

Lauwarme Apfelcharlotte mit Vanilleeis und Calvadosschaum
8,50 €

Crème brûlée vom Zitronengras mit Melonensorbet
8,50 €

Käsevariation mit hausgemachtem Früchtebrot
9,00 €

Menü Schloss Heinsheim

Roh mariniertes Thunfisch mit Wasabicreme und Wildkräutersalat

Rehkraftbrühe mit Waldpilzravioli und Würfel von der Gänseleber

Medaillons vom Hirsch-Kalbsrücken mit rotem Apfelpüree, geschabten Spätzle
und Schokoladen-Ingwersauce

Lauwarme Apfelcharlotte mit Vanilleeis und Calvadosschaum

3-Gang Menü ohne Suppe
43,50 €

4-Gang Menü
51,50 €

4-Gang Menü mit korrespondierenden Weinen (0,1l pro Gang)
69,50 €