



## Vorspeise

Feldsalat mit gehobelten alten Ziegenkäse und Quitte	11.50
Als Hauptgang	15.50
Feldsalat „Badisch“ mit Speck & Croutons	9.80
Zweierlei von der Entenleber mit Quitte, Feldsalat & Brioche	18.50
Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle	7.00
Cremesuppe vom Rührberger Hokkaido mit karamellisierten Kürbiskernen	8.50
Grüner Salat	6.00
Gemischter Salat	6.50



## Hauptgänge

Rehrücken an Cassis-Jus mit Rosenkohl und Kartoffel-Champignon-Püree	39.00
Rehschnitzel an Morchelrahmsauce mit Rotkraut, Maronen und Spätzle	33.50
Rehpfeffer mit Wirsing und Spätzle	24.00
Geschmorte Ochsenbacke und gebratene Entenleber an Madeira-Jus mit gebackener Karotte und Kartoffelpüree	28.00
Tagliatelle mit Petersilienwurzel-Pesto und wilden Kräutersaitlingen (Vegetarisch)	19.00
Kikok Hähnchen an Karotten-Cocos-Jus mit Gemüse und cremiger Curry-Polenta	25.00
Gebratener Zander mit Zitronengrass-Sauce, Zuckerschoten und Kürbiskernrisotto	32.50
Argentinische Wildgarnele mit Blattspinat und Perigord-Trüffelrahmnudeln	38.00
Rinderfilet an Morchel Schaum mit Gemüse und Kartoffelschnitte	36.00
Wienerschnitzel mit Pommes-Frites	22.00
Cordon-Bleu mit Gemüse und Pommes-Frites	25.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Züricher Art mit Spätzle	20.50
Geschnetzelte Kalbsleber in Madeira-Jus mit Röstli	22.00
Mickey Mouse, Kinderschnitzel mit Pommes-Frites	9.00



## Das Menü-Chateau (ab zwei Personen)

Feldsalat mit gehobelten alten Ziegenkäse und Quitte

-----

Chateau briand an Madeira-Jus  
mit Gemüse und Schnittlauch-Kroketten

-----

Chateau briand an Sauce Bearnaise  
mit Gemüse und Pommes-Frites

-----

Dreierlei von der Rührberger Zwetschge  
mit Vieilles prunes im Glas

54.00 € pro Person

Ab Zwei Personen

Chateau briand in zwei Gängen serviert  
an Madeira-Jus und Sauce Bernaise mit Gemüse,  
Schnittlauch-Kroketten und Pommes-frites

39.00 € pro Person



## Desserts

Dreierlei von der Rührberger Zwetschge mit Vieilles prunes im Glas	9.50
Nougatmousse, Mandarine Sorbet und Lebkuchenschaum	11.50
Schokoladenbrownie mit Maronen-Creme und Quittensorbet	11.50
Unser Hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel Vanille-, Schoko-, Walnuss-Salzkaramelleis Passionsfrucht-, Himbeer-, Mandarinen-, Zwetschgen-, Quitten-, Zitronenmelissen-Sorbet	2.60
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8.50
Coupe Danmark	8.50
Gemischtes Eis mit Sahne	7.00
Meringe mit Sahne	5.00
Meringe mit Eis und Sahne	7.50
Eisespresso, Vanilleeis mit Espresso-Macchiato	4.50



## Getränke

### Aperitif

Kir Royal	7.50	Sherry	5.00
Winzersekt	6.80	Martini Bianco	4.50
Winzersekt „rose“	6.80	Portwein	5.50
Sekt mit Holunder	7.50	Pernod	6.00
Campari	5.50	Aperol Spritz	7.50
Campari Orange	6.50	Hugo	7.50
Cynar	6.00	Wodka-Lemon	8.00
Cynar Orange	6.50	Bombay Saphir Gin Tonic	9.00

### Softdrinks

Mineralwasser 0.25L	2.40	Lieler Still/Classic 0.5L	3.80
Softgetränke 0.2L	2.40	Softgetränke 0.4L	3.80
Coca-Cola Zero 0.33L	3.20	Libella 0.33L	3.20
Apfelsaft 0.2L	3.00	Apfelschorle 0.2L	3.00
Apfelschorle 0.4L	3.80	Orangensaft 0.2L	3.00
Johannisbeernektar 0.2L	3.00	Tomatensaft 0.2L	3.20
Thomas Henry Tonic Water	3.20	NAVIDA 0.33L	3.80
Thomas Henry Bitter Lemon	3.20	Thomas Henry Mystic Mango	3.20

### Bier vom Fass

Lasser Pils 0.4L	3.80	Lasser Pils 0.3L	3.00
Paulaner Hefeweizen 0.5L	4.20	Lasser Helles 0.33L	3.50
Lasser 1850 Naturtrüb 0,33L	3.50	Lasser Natur Radler 0,33L	3.50
Clausthaler Alkoholfrei 0.33L	3.00	Paulaner Alkoholfrei 0.5L	4.20

### Kaffee und Tee

Kaffee / Kaffee Koffein-frei	2.60	Espresso	2.40
Glas Tee	2.60	Espresso Macchiato	2.50
Cappuccino	2.80	Latte Macchiato	3.50
Milchkaffee	2.80	Heiße Schokolade	2.00