



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

WIR LEGEN SEHR VIEL WERT AUF HANDWERK, REGIONALITÄT UND AUTHENTIZITÄT UNSERER SAISONALEN SPEISEN.

Bis auf ein paar wenige Beilagen wie z. B. Pommes, Röstinchen und Kroketten, die man selbst nicht besser machen kann, sind unsere Speisen von unseren Köchen selbst zubereitet! Wir verzichten bewusst auf Convenience-Produkte um Ihnen beste Qualität und eine transparente Zutatenliste zu garantieren.

Thre Familie Fischer und das gesamte "Schlossteam"

Need translation?

Une traduction est-elle nécessaire?

È necessaria la traduzione?







App Store

Wussten Sie, dass Menschen positive Erfahrungen viel seltener teilen, als negative? Sie hatten einen schönen Abend? Wir freuen uns über eine positive Bewertung.

Folgen Sie uns, oder abonnieren Sie unseren Newsletter, um keine Neuigkeiten zu verpassen:











VORSPEISEN UND SALATE

- (v) SPARGELCREMESUPPE 7€
- LEBERSPÄTZLESUPPE 7€
- (vv) MARINIERTER GRÜNER SPARGEL mit Paprika-Hummus 12 ϵ ALS HAUPTGANG 23.50€

Unsere Salate sind natürlich auch vegetarisch/ vegan möglich! Bitte sprechen Sie uns an!

GEMISCHTER SALATTELLER

SALATPLATTE mit Putenstreifen / Rinderstreifen 21 ϵ / 24 ϵ

HAUPTGÄNGE

... vom Spargelbauer Landerer in Tettnang regionaler geht's nicht! und ganz frisch für Sie zubereitet

Kästle-Hof in Ostrach!

Aus regionalen Kartoffeln vom

PORTION TETTNANGER SPARGEL MIT ...

(v)...braunen Butterbröseln, Ei, Kräuter und Kartoffeln 23,50 €

(v) ... Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 23,50 €

...gekochtem Schinken und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln 23,50 €

ZUM SPARGEL DAZU:

Waldburger Backrauchschinken 8 €

Putensteak natur 9 €

Putensteak paniert 9 €

Kleines Rindersteak 12 €

SELBSTGEMACHTE BANDNUDELN mit Spargelragout und Schinken

Änderungen vorbehalten!

(v) - vegetarisch (vv) - vegan

Region = aus der Region

Hinweis: Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir individuelle Beilagenwünsche nur mit einem Aufpreis anbieten können.





SPEISENKARTET

HAUPTGÄNGE

Fleischlos und lecker genießen mit unseren pflanzlichen (v) SPINATKÄSE-KNÖDEL mit Champignon-Lauchgemüse 16,50 €

und vegetarischen Gerichten

(vv) KICHERERBSEN-THAI-CURRY mit Gemüse und Basmatireis 16,50 ϵ

dazu ein Putensteak 9€

Bärlauch aus Oma's Garten

ZANDERFILET GEBRATEN mit Lauch, dazu selbstgemachte

Bärlauch-Bandnudeln 2

Unsere Putenbrust kommt aus der Region Bad Saulgau

PUTENSCHNITZEL NACH WIENERART mit Pommes 16,50 €

 \bigcirc SAHNEGESCHNETZELTES VON DER PUTE mit Röstinchen . 16,50 \in

Buchmanns Landschwein: das Beste aus Oberschwaben aus artgerechter Tierhaltung von

igotimes SCHWEINEFILET von Buchmann's Landschwein, mit Pfeffersauce und Kroketten 24 ϵ

ausgewählten Höfen! 🔎

ZWIEBELROSTBRATEN mit gerösteten Zwiebeln und selbstgemachten Spätzle 29€

DESSERT

- (v) PANNA COTTA mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und selbstgemachtem Erdbeer-Sorbet (im Glas serviert) 7 €
- (v) SCHOKO-MOUSSE mit Kirsch-Kompott selbstgemachtes Kirsch-Sorbet (im Glas serviert) 7 €
- (v) ESPRESSO mit einer Kugel Vanilleeis

Änderungen vorbehalten!

(v) - vegetarisch (vv) - pflanzlich

= Zutaten aus der Region oder ein typisch regionales Gericht





La dolce Vila

3 KUGELN GEMISCHTES EIS ohne Sahne 8 €

3 KUGELN GEMISCHTES EIS mit Sahne * 9€

ESPRESSO mit einer Kugel Vanilleeis *,9 5 €

Unsere selbstgemachten Desserts finden sie auf der Hauptspeisenkarte! **UNSERE EISBECHER**

3 KUGELN (2 KUGELN) VANILLEEIS $9 \in /8 \in$ MIT HEISSEN HIMBEEREN und Sahne 8

NUSSKNACKER mit Eierlikör und Sahne 9,50 €2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Schokolade 8

SCHWARZWALDBECHER mit je 1 Kugel Vanille, 9,50 \in Schokolade, Kirschsorbet, Kirschen, Kirschwasser und Sahne 8

RUM - KIRSCHEN mit einer Kugel Vanilleeis 8 6,50 €

Unsere selbstgemachte Eissorten machen wir aus Früchten der Saison, fragen Sie nach weiteren Sorbetsorten! UNSERE SELBSTGEMACHTEN EISSORTEN

SORBETS 2,70 € **SAHNEEIS** 2,70 €

1 Kugel Blutorange 1 Kugel Karamell 8

1 Kugel Erdbeer 1 Kugel Eierlikör 8

1 Kugel Kirsch 1 Kugel Baileys *

WEITERE SELBSTGEMACHTE DESSERTS
FINDEN SIE AUF UNSERER SPEISENKARTE





GETRÄNKEKARTE

De marie	FASSBIERE	ALLGÂUER	BRAUHAUS

Export 0,51 **4,50** € 0,251 3,60 € Radler 0,51 4,50 € 0,251 3.60 € Büble Hefeweizen 0,51 4,50 € Colaweizen 0,51 4,50 € Russ 0,51 4,50 € 0,51 **4,50** € 0,31 **3,80** € Härle's Landzüngle

Regionales BioBier, nur in der Gastronomie erhältlich

∭ ₩ Härle's Pils 0,31 3,80 € naturtrüb und Bio

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Frucade Orangenlimo 1,3 groß **4,50** € klein 3,60 € Frucade Cola 1,3,9 groß **4,50** € klein **3,60** € Frucade Spezi 1,3,9 groß **4,50** € klein **3,60** € Zitronenlimo groß **4,50** € klein **3,60** € Schweppes Bitter Lemon 10 0,21 3,80 € Cola light 1,3,9 0,31 4,20 €

Der Sirup für unsere Holunderblütenlimo stammt vom Naturlandhof Heinzler in Pfullendorf

⊚ ❤ Seezüngle Rhabarber (Bio Limonade) 0,331 4,20 €

Reposel **MINERALWASSER**

Krumbacher medium 0,751 **5.90** € 0,51 5.00 € Krumbacher still 0,751 **5,90** € 0,51 5,00 €

= aus der Region

QUNSER TAFELWASSER

still oder spritzig

groß ca. 0,71

1 = Farbstoff

2 = Konservierungsstoff

3 = Antioxidationsmittel

9 = Koffein

10 = chininhaltig



Apfel , Orange,

FLASCHENBIERE FARNY / CLAUSTALER

Farny Kristall-Weizen

Urbayrisch Dunkel

Farny Hefe alkoholfrei

Claustaler Alkoholfrei

Mixgetränke aus Flaschenbieren 0,51

Alt Kemptener Weiße Dunkel

klein ca. 0,25 l 3,40 €

Kirsch-, Multivitamin-, groß ca. 0,41 4,20 €

0,51

0,51

0,51

0,51

4,50 €

4,50 €

4,50 €

4.50 €

4,50 €

4,80 €

Johannisbeeren- www und

Maracujanektar









Regard



GETRÄNKEKARTE

HEISSE GETRÄNKE

4,30 €

Tasse Kaffee 9	3,10 €	Tee in versch. Sorten 3,10 ϵ	
Portion Kaffee 9	5,20 €	Kamille, Kräuter, Minze, Hagebutte ⁸ ,	
Tasse Kaffee Hag	3,10 €	Früchte, Schwarz, Grün,	
Portion Kaffee Hag	5,20 €	Glühwein 5,50 €	

Tasse heiße Schokolade mit Sahne ⁸ Espresso 9 2,70 € 3,90 € ab 01.01.2024:

Doppelter Espresso 9 ab 01.01.2024: 4,80 € 4,30 € Cappuccino 8,9 3,90 € 4,50 € Latte Macciato 8,9 4,10 €

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis 8,9 4,50 € 5,00 €

KAFFEE RÖSTEREI MONOKEL

Regard ... von der kleinen, privaten Rösterei Monokel aus Bodnegg, die ihre Bohnen direkt vom Bauern bezieht!

SPIRITUOSEN

Unsere Aperitifempfehlungen finden Sie auf den Aufstellern am Tisch! **APERITIF**

Sherry dry oder medium 17 % 5 cl **3,80**€ Campari mit Soda oder Orange 1 25 % 5 cl **5,90** €

Martini bianco oder dry / mit Tonic 10 15 % 5 cl **4,10** € / **6,50** €

GIN Wir servieren 4 cl Gin mit 0,2 l Tonic Water 10

Bombay Sapphire 10 8,00 € 40 % Tanqueray Gin 10 47,3 % 8,00 € Tanqueray Flor de Sevilla Orange Gin 1, 10 41,3 % 8,00 € ROKU Gin 10 43 % 8,50 € Hendricks Summer Solstice Infused Gin 10 43,4% 8,50 € Monkey 47 Gin 10 47% 8,50 € 40 % 8,50 € FARNY Alpen Gin 10

1 = Farbstoff

8 = Milcheiweiß

9 = Koffein

10 = chininhaltig





Regional

Reposed

Regard

Regard

Regard

Regional

(0) Referral

Regard!

Regional



SPIRITUOSEN

BITTER / KRÄUTER

OBSTBRÄNDE

Ramazzotti mit Zitrone und Eis	49 % 2 cl	2,90 €

Averna mit Zitrone und Eis 40 % 2 cl **2,90** € Schwarzwälder Kirschwasser 40% 2 cl **2,50** € Williams Birnenbranntwein 40% 2 cl **2,50** €

Farny Alpenglüher Allgäuer Kräuter 32 % 2 cl 2,90 €

Farny Allgäuer Weizenbierbrand 40 % 2 cl **2,90** €

EDELBRÄNDE VOM BODENSEE

LIKÖRE

Steinhauser Himbeergeist 40% 2 cl **5,90** €

Steinhauser Marille 33% 2 cl **5,90** €

Steinhauser Haselnuss 40% 2 cl **5,90** €

Steinhauser Elstar Apfelbrand 40% 2 cl **5,90** € Altes Zwetschge im Holzfass 40 % 2 cl **5,90** €

Reposel Aufricht Jonagold Apfelbrand 40 % 2 cl **5,90** €

Marillenlikör 1 30% 2 cl **3,50** €

Steinhauser Quittenlikör 25% 2 cl **3,50** €

Böckle 20 Allgäuer Bierlikör 20% 2 cl **3,50** €

Landerer Kirschlikör 25% 2 cl **3,50** €

Steinhauser Pflaumenlikör 25% 2 cl **3,50** €

GRAPPA UND MARC

...di Chardonnay Nonino 1 Jahr im Holzfass,

...di Amarone Barrique

...Stravecchia, Villa Mazzolini

Aufricht Tresterbrand aus Spätburgunder Trauben

41% 2 cl **4,10** €

42% 2 cl **6,50** €

38% 2 cl **3,20** €

38% 2 cl **4,90** €

WHISK(E)YS

Dimple 12 years 4 cl 6,50 € 40 % Gentleman's Jack Single Barrel 40 % 4 cl **7,50** €

Jim Beam 4 cl **5,50** € 40 %

Jameson Irish Whiskey 40 %

RUM

Botucal Reserva Exclusiva

Steinhauser RUBO Rum

40% 4 cl 6,50€

40% 4 cl 6,50€

1 = Farbstoff 10 = chininhaltig

= aus der Region

4 cl **5,90** €





OFFENE WEISSWEINE

ESSLINGER SCHENKENBERG ¹¹ 0,11 3,90 € 0,21 7,50 €
Riesling, trocken, Weingut Clauß, Württemberg 0,751 24 €
exotisch, erinnert etwas an Mango oder grüne Papaya, Säure deutlich
vorhanden

VOLLMAYER MÜLLER THURGAU ¹¹ 0,1 3,50 € 0,2 16,50 € trocken, Hohenthwieler Elisabethenberg, Bioweingut Vollmayer,

Baden, Bodensee

zarter Muskatton und Frucht nach Aprikosen, grünen Äpfeln und zarten Kräutern

HAGNAUER BURGSTALL ¹¹ 0,11 4,50 € 0,21 7,90 €
Grauer Burgunder, trocken, Winzerverein Hagnau, 0,75 l 27 €

Baden, Bodensee

Tiefes Sonnengelb, klare Frucht, Schmelz und mineralische-nussigen Akzente, dienen dem Säurerückgrat

WEINSCHORLE WEISS ¹¹ 0,251 4,20 € 0,51 6,50 €

vom Müller Thurgau

WEINSCHORLE ROSÉ ¹¹ 0,251 4,90 € 0,51 6,50 €

vom Vollmayer Rotling

WEINSCHORLE ROT ¹¹ 0,251 4,20 € 0,51 6,50 € vom La Pergola Merlot

SCHAUMWEINE

SEKT "HAUSMARKE", TROCKEN ¹¹ 0,11 3,90 € 0,751 23 €

WINZERPROSECCO "SPANNERLANGER HANSEL" 11 trocken, Lanz, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee

VALDO GRAN CUVÈE DE' PAI BRUT VINO SPUMANTE 11

CRÉMANT AIMERY GRANDE CUVÉE 1531 BRUT ROSÉ 11

0,751 32 €

0,751 29 €

0,751 30 €

() = aus der Region

₩ = Bi





OFFENE ROSEWEINE

♥ VOLLMAYER ROTLING 11

0,11 4,50 € 0,21 7,90 €

Müller-Thurgau und Regent, trocken, Bioweingut

0,751 27 €

Vollmayer Hohentwiel, Baden, Bodensee

Die aktuellen Jahrgänge unserer offenen Weine erfahren Sie von unserem Service-Mitarbeitern

OFFENE ROTWEINE

Regional

NACKER SPÄTBURGUNDER 11

0,11 0,21 7,50 € 3,90 €

trocken, Weingut Clauß, Baden, Bodensee

LA PERGOLA 11

0.11 3.50 € 0,21 6,50 €

Merlot, AOC, Italien

LARIUM MONTEPULCIANO D'ABRUZZO¹¹

0,113,90 €

0,21 7,50 €

D.O.C. trocken, Ortona, Italien

würziges Aromenspiel, mit samtiger Frucht

Unsere Empfehlung zu Wildgerichten!

DOPPIO PASSO 11

0.11 4.50 € 0,21 7,90 €

Salento I.G.T trocken, Apulien, Italien, Rebsorte: Primitivo

0,751 **27** €

Der Wein wird nach der ersten Gärung noch einmal auf die Schalen gegeben wird, um dort ein zweites Mal zu vergären. Während dieses "doppio passo" entzieht er den Schalen noch einmal Farbe und Aroma. Am Gaumen süßlicher Schmelz, viel Frucht. Aromen von Pflaumen, Kakao und florale Noten. Würzig, seidig, sehr elegant, nicht zu schwer. Sehr langer Nachhall.







WEISSWEINE/ MO VENIAS

2022ER

Reposal

HAGNAUER BURGSTALL AUXERROIS 11

0,751 30 €

Gelber Burgunder, trocken, Winzerverein Hagnau, Baden, Bodensee

Das Bukett ist fein und dicht gewoben mit Anklängen von Apfel, Heublumen und frisch geschälter Walnuss. Am Gaumen elegant in Komposition und Ausdruck, schmeichelnd, die Säure als untermalender Partner.

2022ER



0,751 **25**€

feinherb, GUTSLAGE, Bioweingut Vollmayer Hohentwiel, Baden, Bodensee

Eine Bukettsorte mit leichter Fruchtsüße. In der Nase sowie im Geschmack erinnert er an Holunderblüten sowie Weinbergspfirsich. Seine Leichtigkeit macht ihn zu einem sinnlichen Trinkvergnügen.

2022ER

♥VOLLMAYER CHARDONNAY 11

0,751 36€

trocken, BERGLAGE, Bioweingut Vollmayer Hohentwiel, Baden, Bodensee

Zartgelber Glanz und facettenreiche Aromen von reifer Williams Birne, Vanille und fein-fruchtige Würze. Eleganter Gaumen mit mineralischen Nuancen. Ein Kuss vom Holzfass verleiht ihm einen langen und würzigen Abgang mit einem zartem Schmelz.

2022ER



NACKER SAUVIGNON BLANC 11

0,751 32€

trocken, Weingut Clauß, Nack, Baden, Bodensee

Frankophiler Sauvignon Blanc, der teilweise im Tonneau-Fass ausgebaut wird, wodurch er auch seine Langlebigkeit erhält. Im Sauvignon Blanc steckt besonders viel Erfahrung und Terroir in der Flasche.

2022ER



WEISSER MILAN 11

0,751 29€

trocken, Weingut Clauß, Nack, Baden, Bodensee

Rebsorten: Weißburgunder, Müller-Thurgau und Sauvignon Blanc Der macht immer Spaß! Zu jeder Jahreszeit und zu jedem Anlass. Frisch und fruchtbetont, dazu hat er dieses gewisse Etwas.

2022ER



AUFRICHTIG WEISS 11

0,751 30 €

trocken, Weingut Aufricht, Meersburg, Baden, Bodensee

Rebsorten: Riesling und Grauburgunder

Genuss mit Dimension, hier schmeckt man Raum und Zeit. Ein cremiger Wein mit feinen Noten von Holunder und Steinfrüchten. Klar und brillant. Fruchtig und mild.







WEISSWEIN NO VENILAS

2022ER



KALIMBULA 11

0,751 **34**€

trocken, Bioweingut Lanz, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee

Rebsorten: Solaris mit Johanniter und Souvignier Gris Ein Cuvée mit Niveau und Trinkfreude. Seine tolle Frucht die und seine enorme Trinkfreude machen diesen Wein zu etwas ganz Besonderem

ROSÉWEINE

2022ER



SEEGUCKER 11

0,751 **27** €

trocken, QbA, Weingut Aufricht, Meersburg Baden, Bodensee

Weiß-, Grau- und Spätburgunder zeigen ihr ganzes Spektrum an Aromen und erfreuen mit purer Leichtigkeit, als auch mit ihrer Vielschichtigkeit und ihrem Facettenreichtum. Zart schimmernde Rosé-Farbe, Duft nach Frühlingsflieder und edlem Muskat. Die Trauben stammen aus einer bevorzugten Lage mit Seeblick.

2022ER



BAYERISCHER BODENSEE ROSÉ 11

0,751 **34**€

trocken, Bioweingut Lanz, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee

Unserer
Weinempfehlung finden
Sie auf dem Aufsteller
auf den Tischen! Fragen
Sie auch nach unseren
"Einzelflaschen"

Er hat eine intensive Nase von Hagebutte, Waldbeeren und einer leichten Meeresbrise. Am Gaumen wird der dichte Fruchtkörper mit wunderbarer zurückhaltender Holznote ergänzt.

ROTWEINE

2021ER



AUFRICHTIG ROT 11

0,751 30 €

Biowein, trocken, Weingut Aufricht Meersburg, Baden, Bodensee

Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Spätburgunder. Präsentiert ein verführerisches Bukett mit sinnlichen Anklängen von roten und schwarzen Früchten, wird abgerundet von erdigen Elementen wie Kräutern und Holz. Mit zarter Vanillenote. Mild und körperreich.

2019ER



HÖHENRAUSCH 560 M 11

0,751 **27** €

trocken, Bioweingut Vollmayer, Hohentwiel, Baden, Bodensee

Rebsorten: Dornfelder, Regent, Spätburgunder

Ein ausdruckstarkes Rotweincuveé mit Aromen von Waldbeeren, Brombeeren und Wildkirschen, und der klassischen Hohentwiel-Mineralität durch das Vulkangestein.







ROTWEINE TO WEINE

2021ER

Report V

BAYERISCHER BODENSEE ROT 11

0,751 34€

trocken, Bioweingut Lanz, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee

Cuvée von Pinotin und Cabertin durfte 2 Jahre in 228 Liter Fässer im Keller reifen. Der Wein ist von dunklen Früchten und Cassis geprägt. Am Gaumen hat er eine wunderschöne Würze mit einem sehr kraftvollen Körper.

2020ER



BELEMNIT MERLOT "RÉSERVE" 11

0,751 **36**€

trocken, Weingut Clauß, Nack, Baden

Seine dunkelrote Farbe verspricht ein großartiges Aroma von Pflaumen und Kirschen. Durch seinen Ausbau im Barrique, gewinnt er eine angenehme Tannin Struktur, sowie Noten nach Vanille und getrockneten Früchten. Seine lebendige Säure macht den Merlot zu einem eleganten, vollmundigen Speisebegleiter.

2022ER



P&P ROT GRAF NEIPPERG 11

0,751 29 €

trocken, VDP Gutswein, WEingut Graf Neipperg, Württemberg

Rebsorten: Lemberger, Spätburgunder und Merlot.

Fragen Sie auch nach unseren Restbeständen und "Einzelflaschen" In der Nase kräftige Aromen dunkler Schokolade, Gewürze und Brombeeren. Am Gaumen ist der kleine Anteil an Restzucker zu spüren, der aber wunderbar in die fruchtbetonte Cuvée eingebunden ist. Eine leichte Holznote wird von weichen Tanninen getragen. Ein unkomplizierter Rotwein, der viel Trinkfreude bereitet!

2019ER

I VINI DEL MARE BELVENTO 11

0.751 29€

trocken, I. G. T. Sereno, Toscana, Italien

Unsere Empfehlung zu Wildgerichten!

Cuvée aus den roten Rebsorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Sangiovese.
Intensive, frische Aromatik von reifen Brombeeren, Heidelbeeren, Walderdbeeren,
Sauerkirschen und Mittelmeer-Macchia, dazu Gewürznoten von Rosmarin, Thymian
und grünem Pfeffer. Zum Teil im Barrique gereift.

2021ER

DOPPIO PASSO 11

0,751 27€

Salento I.G.T trocken, Apulien, Italien,

Rebsorte: Primitivo

Der Wein wird nach der ersten Gärung noch einmal auf die Schalen gegeben wird, um dort ein zweites Mal zu vergären. Während dieses "doppio passo" entzieht er den Schalen noch einmal Farbe und Aroma. Am Gaumen süßlicher Schmelz, viel Frucht. Aromen von Pflaumen, Kakao und florale Noten. Würzig, seidig, sehr elegant, nicht zu schwer. Sehr langer Nachhall.





ind verilas

2020ER

BARBERA D'ASTI LAVIGNONE 11

0,751 **32**€

trocken, D.O.C.G., Pico Maccario, Piemont, Italien

Der Lavignone überzeugt durch seinen frischen, zugänglichen Duft nach reifen Pflaumen und Süßkirschen. Am Gaumen präsentiert sich der Barbera von Pico Maccario mit reifen, gut integrierten Tanninen, einer ausgeprägten Frucht nach roten Beeren und Kräutern und einem würzigen, fruchtbetonten Nachhall.

2019ER

RIPASSO VALPOLICELLA TORRE 11

0,751 **35**€

trocken, D.O.C., Azienda Agricola Cavalchina, Venetien, Italien

Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinalle.

Die ausdrucksstarken Fruchtnoten und die Süße des aus frischen Trauben gewonnenen Produkts verbinden sich auf freundschaftliche Weise mit der Komplexität, dem Nerv und den würzigen Noten des Teils, der aus der Vinifizierung getrockneter Trauben gewonnen wird.

2020ER

FABULAS RIOJA CRÍANZA 11

0,751 28€

trocken, DOC, Bodegas Larchago, Rioja, Spanien

Rebsorte: Tempranillo

Ein ausdrucksstarker Wein am Gaumen, sehr schmackhaft und voller Aromen. Sehr harmonisch mit eleganten und süßen Tanninen

2019ER

CHÂTEAU LA COURONNE GRAND CRU 11

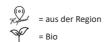
0,751 44 €

trocken, St. Emilion, Bordeauy, Frankreich

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Purpurrot, strahlend im Glas. Fruchtige Aromen, Waldbeeren, schwarzen Kirschen, florale Anklänge mit Veilchen Blüten, Gewürzen wie Nelke und Süßholz. Kräftiger Geschmack, vollmundig und rund. Die Säure ist lebhaft und harmoniert mit den reifen Tanninen. Der Nachhall ist sehr lang und konzentriert.

Fragen Sie auch nach unseren Restbeständen und "Einzelflaschen"







Liebe Gäste,

seit 13. Dezember 2014 gilt die neue nationale Allergenverordnung. 14 Haupt-Allergene müssen nun auch in unverpackter Ware gekennzeichnet werden.

Bitte teilen Sie Service und Küche mit, dass Sie Allergiker sind, so wird bei der Zubereitung der Speisen besonders darauf geachtet. Trotz aller Bemühungen können immer winzig kleine Spuren von Allergenen vorhanden sein, wenn in einem Betrieb, wie unserem, viele verschiedene Produkte verarbeitet werden.

Eine Restaurantküche ist nun einmal kein Labor!

ALLERGENE STOFFE KOMMEN BEI UNS IN FOLGENDEM VOR:

Eine genaue Auflistung der Zusatzstoffe in unserem Speisenangebot können Sie gerne einsehen. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal danach. **GLUTENHALTIGES GETREIDE:** diverse Suppeneinlagen, Brot, Teigwaren, Bier, Kroketten Kuchen, Saure Linsen, Saure Kutteln, Fische nach Müllerin gebraten,

KREBSTIERERZEUGNISSE: Soßen, asiatische Würzpasten

EIER: Suppeneinlagen, Teigwaren, Knödel, panierte Gerichte

FISCHE: Fischgerichte

ERDNÜSSE: verschiedene Salate

SOJABOHNEN: Sojasoße, verschiedene Salate

MILCH/ LAKTOSE: Knödel, Rahm-/Sahnesoßen, Käse, Bratwürste,

Kartoffelpüree/-gratin, Milch-/Sahneeis, Desserts

SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE): verschiedene Salate, evtl. Desserts

SELLERIE: Suppen, Soßen, Wurstwaren

SENF: verschiedene Soßen

SESAMSAMEN: verschiedene Salate

SCHWEFELDIOXID UND SULFITE (mind. 10 mg/kg oder Liter):

Meerrettich, Senf, Weine

LUPINEN:

WEICHTIERE (MUSCHELN): verschiedene Asiatische Würzsoßen