

# Schlössl Tasting Menü

## Gazpacho / Steinbutt

Ceviche vom Steinbutt mit Erbsengazpacho und Schwertmuschel

~

## Aal / Apfel

Geräucherter Aal mit Rote Bete, Apfel und Entenleber

~

## Jakobsmuschel / Alge

Jakobsmuschel mit Blutwurst, Muschelschaum und Alge

~

## Pfifferlinge / Wildgeflügel

„Tee“ vom Pfifferling mit Wildgeflügel

~

## Calamari / Kaisergranat

Calamari mit Tatar vom Kaisergranat mit Bohnen und Safran

~

## Lamm / Brunnenkresse

Lammrücken und Wange mit Brunnenkressesud

~

## Rind / Schwarzwurzel

Rinderfilet mit Schwarzwurzel und Pilze

~

## Käse

Feigentarte mit Blauschimmel und Tete de Moine

~

## „Schlössl´s“ Dessert Etagere

Mousse / Beeren / Frucht

**Zu unserem Tasting Menü  
bieten wir Ihnen eine  
Pfalz inspirierte Weinbegleitung.**

**9 Gang Tasting mit Weinbegleitung**

**163 €**

~

**7 Gang Tasting mit Weinbegleitung**

**140 €**

~

**5 Gang Tasting mit Weinbegleitung**

**109 €**

Schlössl Tasting Menü 9 Gang	109 €
Menü 7 Gang ohne Calamari und Lamm	98 €
Menü 5 Gang ohne Aal, Calamari, Lamm und Käse	79 €
Menü 3 Gang mit Steinbutt, Rind und Käse oder Dessert Etagere	52 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihre Bestellungen für unser 7 und 9 Gang Menü zum Mittag nur bis 14 Uhr und zum Abend nur bis 21Uhr entgegen nehmen können.

Sprechen Sie unsere Mitarbeiter an, wenn Sie allergische Reaktionen auf bestimmte Lebensmittel haben. Gerne beraten wir Sie auch bei Laktoseintoleranz. Alle in dieser Karte enthaltene Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer.