

Empfehlungen

SPARGELCRÈMESUPPE^{G,L}

mit Backerbsen^{A(aw)} und Kräuteröl

creamsoup of asparagus with croûtons and herb infused oil

€ 9,50

CONSOMMÉ DOUBLE^{F,I}

mit Kräuterflädle^{A(aw),C}, Butterklößchen^{C,G} und Schnittlauchöl

beef consommée double with curd dumplings and chive infused oil

€ 10,50

SPARGEL IM CRÊPEMANTEL^{A(aw)}

mit Bergkäse gratiniert^C, gekochtem Schinken³, Sauce Hollandaise^{C,G,L} und Bärlauchpesto^G

*Asparagus coated with a crepe, mountain cheese au gratin,
hollandaise sauce and wild garlic pesto*

€ 22,50

PORTION BRUCHSALER STANGENSPPARGEL

mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise^{C,G,L} oder zerlassener Butter^G

*Helping of asparagus coated with hollandaise sauce or melted butter
and with potaoes*

€ 22,50

UPGRADES:

(Nur in Kombination mit einer Portion Spargel bestellbar)

KLEINES LACHSSTEAK (100g) +€ 10,00

KLEINES SCHNITZEL (100g) +€ 8,00



Vorspeisen & Salate

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT

mit Kirschtomaten, Salatgurke, gerösteten Kernen
und hausgemachtem Balsamico Dressing^{F,J}

*crispy green salad with cherry tomatoes,
cucumber, fried pits and balsamic vinegar dressing*

€ 7,50

BRUSCHETTA „SCHLOSS LEHEN STYLE“

Geröstetes Besenbrot^{A(aw,ad)} mit Kirschtomatensalat, Büffelmozzarella^G, Bärlauchpesto^G,
Olivenerde und Balsamicocrème

*Roasted german bread with a salad of cherry tomatoes, mozzarella di bufala,
wild garlic pesto, crunchy dried olive pieces and cream of balsamic vinegar*

€ 14,50

CAESAR SALAD

mit Römersalatherzen, Kirschtomaten, Croûtons^{A(aw)}, Salatgurke,
Speck, Parmesan^G und hausgemachtes Caesar Dressing^{G,C}

*romaine lettuce hearts with cherry tomatoes, croutons, cucumber,
bacon, parmesan cheese and caesar dressing*

€ 13,50

mit gebratenen Putenbruststreifen

with fried turkeybreast

€ 17,50

mit 4 gebratenen Rießengarnelen^B

with fried king prawns

€ 21,50



Klassiker

RED THAI CURRY^F

mit Gemüse, gepickeltem Ingwer^{1,6}, Kokosmilch, Sesam^K, Chili und Jasminreis
red thai curry with vegetables, pickled ginger, coconut milk, sesame, chili and jasmine rice

€ 18,50 €

GEBRATENES LACHSFILET^D

mit Fregola Tostata Risotto^G, Parmigiano Reggiano, confierten Kirschtomaten und Kräuteröl
roasted salmon fillet with fregola tostata risotto, parmigiano reggiano, confit cherry tomatoes

€ 27,50

„GRECKEN“ BURGER

Bio Angus Beef vom Biohof Sommer Untereisesheim
mit Steakhouse Bun^{G,A(aw)}, Käse^G, Speck, Schmelzzwiebeln,
weißer BBQ Sauce^{C,F,G,J,3}, Salatgurke, Eisbergsalat und Pommes frites
*200 g pure angus beef with cheese gratin on a bun served with crispy bacon, braised
onions, white-bbq-sauce, cucumber, lettuce & French fries*

€ 22,50

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART^{A(aw)}

mit Crème fraîche^G, fromage blanc^G, Speck und Zwiebeln
tarte flambée with crème fraîche, white cream cheese, bacon and onions

€ 16,50

FLAMMKUCHEN LOTHINGER ART^{A(aw)}

mit Crème fraîche^G, fromage blanc^G, Bergkäse^G und Lauch
tarte flambée with crème fraîche, white cream cheese, mountain cheese and leek

€ 16,50



Klassiker

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE^{A(aw),C,G}

mit Schmelz- und Röstzwiebeln^{A(aw)} und kleinem Beilagensalat
swabian cheese noodles with braised and roasted onions and a small mixed salad

€ 17,50

„SCHLOSS PFÄNNLE“

mit Camembert^G und Apfelscheiben gratinierte Schweinemedallions,
an Calvadosrahmsauce^{G,F}, Brokkoli und pommes Dauphines^{C,A(aw),G}
*with camembert and apple slices gratinated pork tenderloin filets
with a creamy calvadossauce, brokkoli and pommes dauphines*

€ 27,50

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Lembergerjus^{l,F} dazu zweierlei Zwiebeln und hausgemachte Butterspätzle^{A(aw),C,G}
roast beef with leMBERGER sauce, braised and fried onions and homemade swabian noodles

€ 32,50

SCHLOSS SCHNITZEL^{A(aw),C,G}

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, mit Zitrone,
kalt gerührten Preiselbeeren und gebratenen neuen Kartoffeln^G
pork escalope viennese style, with lemon slice, cold lingonberries and panfried potatos

€ 22,50

1 Konservierungsstoffe

4 Farbstoffe

8 chininhaltig

2 Geschmacksverstärker

5 Phosphat

9 geschwärzt

3 Antioxidationsmittel

6 Süßungsmittel

10 enthält Phenylalaninquelle

7 koffeinhaltig



Desserts

ESPRESSO AL AFFOGATO

Espresso⁷ mit einer Kugel Vanilleeis^G
Espresso with vanilla ice cream

€ 5,50

DÔME AU CHOCOLAT PARFAIT^{(aw),G,C}

mit Salzkaramellkern, Knusperboden^{G,H(hm),H(hh)} und Karamellhippe
dome of chocolate with a core of toffee and a caramel crisp waffle

€ 9,50

ZWEIERLEI SORBET

mit frischen Früchten

two kinds of sorbet with fresh fruits

€ 9,50

A=glutenhaltiges Getreide

(aw) Weizen, (ar) Roggen, (ag) Gerste, (ah) Hafer
(ad) Dinkel, (ak) Kamut, (ay) Hybridstämme

B=Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte

(hm) Mandel, (hh) Haselnuss, (hw) Walnuss, (hc) Cashew, (hpe) Pecannuss
(hpa) Paranuss, (hpi) Pistazie, (hma) Macadamianuss (hq) Queenslandnuss

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid/Sulfite

M= Lupinen

N= Weichtiere

1 Konservierungsstoffe

2 Geschmacksverstärker

3 Antioxidationsmittel

4 Farbstoffe

5 Phosphat

6 Süßungsmittel 7 koffeinhaltig 8 chininhaltig

9 geschwärzt

10 enthält Phenylalaninquelle

