

## Getränkeempfehlung | Drinks recommendation

**Hausgemachte Zitronen-Ingwer-Limonade 3 dl** 7  
Homemade lemon-ginger lemonade

## Weinempfehlung | Wine recommendation

**Cava Perelada Stars Brut Reserva 1 dl | 7,5 dl** 9/59  
Méthode traditionnelle, Castillo Perelada, 2021

**Riesling-Silvaner 1 dl | 7,5 dl** 11/75  
AOC Schaffhausen, Aagne 2023

**Pinot Noir Classic 1 dl | 7,5 dl** 11/75  
AOC Schaffhausen, Aagne, 2023

## Vorspeisen | Starters

**Spargelcremesuppe, verfeinert mit Olivenöl, Schnittlauch & Brioche-Croûtons** 16  
Creamy asparagus soup, finished with olive oil, chives & brioche croutons

**Fritto Misto mit frischen Calamares, Sardinen, Oktopus & Sepia im knusprigen Semolamantel, serviert mit Tarama-Sauce** 32  
Fritto misto with fresh calamari, sardines, octopus & cuttlefish in a crispy semolina coating, served with tarama sauce

## Salate | Salads

**Spargelsalat mit Kräuterdressing & lauwarmen neuen Kartoffeln** 18  
Asparagus salad with herb dressing & warm new potatoes

**Castellan's Blattsalat mit Avocado, Mais, Datterini-Tomaten & Radieschen, an hausgemachtem Honig-Ingwer-Dressing** 18/25  
Castellan's leaf salad with avocado, corn, Datterini tomatoes & radishes, with homemade honey-ginger dressing

**Griechischer Salat mit Tomaten, Feta, Paprika, Oliven & Johannisbrot-Croûtons** 18/26  
Greek salad with tomatoes, feta cheese, peppers, Kalamata olives & carob croutons

## Hauptgerichte | Main courses

**Sautierte Rindsfiletstreifen mit grünem Spargel, neuen Kartoffeln & Spinat** 38  
Sautéed beef fillet strips with green asparagus, new potatoes & spinach

**Doradenfilet aus dem Ofen auf andalusischem Pisto-Gemüse mit Mojo Verde & goldbraun gebratenen Kartoffeln** 36  
Oven-roasted sea bream fillet on Andalusian pisto vegetables with Mojo Verde & golden-brown potatoes

**Raviolacci gefüllt mit Artischocken an Zitronensauce mit frischem Basilikum** 34  
Raviolacci filled with artichokes in a lemon sauce with fresh basil

## Castellans Klassiker | Classics

**Hausgemachte Argentinische Rindfleisch-Empanadas mit Chimichurri-Sauce** 25  
Homemade Argentinian beef empanadas with Chimichurri sauce

**Thunfischtatar mit Avocado, Gurke & Datterini-Tomaten, verfeinert mit Sojasauce** 32  
Tuna tartare with avocado, cucumber & Datterini tomatoes, seasoned with soy sauce

**Weisser Spargel mit neuen Kartoffeln, Bärlauchpesto & zerlassener Butter** 38  
White asparagus with new potatoes, wild garlic pesto & melted butter

**Parmigiana di Melanzane in würziger Tomatensauce mit Burrata & Basilikum** 38  
Parmigiana di Melanzane in a spicy tomato sauce with burrata & fresh basil

**Chef's Kalbs-Cordon-bleu, gefüllt mit Jamón Ibérico & Manchego-Käse in Panko paniert, dazu Pommes frites oder Frühlingssalat** 58  
Chef's veal cordon bleu filled with Jamón Ibérico & Manchego cheese, coated in crispy panko crust, served with French fries or spring salad

## Dessert | Sweets

**Spargel-Panna-Cotta mit Tonkabohnen & hausgemachter Rhabarbermarmelade** 12  
Asparagus panna cotta with tonka beans & homemade rhubarb jam

**Affogato, Vanilleglace mit Espresso** 10  
Affogato, vanilla ice cream with espresso

**Lauwarmer Mini-Brownie mit Sauerrahm & Beeren** 6.5  
Warm mini brownie with sour cream & berries