

## Getränkeempfehlung | Drinks recommendation

**Hausgemachte Zitronen-Ingwer-Limonade 3dl** 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

**Tagessuppe nach Saison** 16  
Seasonal soup of the day

**Apfel-Pastinaken-Cremesuppe** 17  
Apple and parsnip cream soup

**Fetakäse im Filoteigmantel mit Thymianhonig, geröstetem Sesam & frischen Feigen** 23  
Feta cheese wrapped in filo pastry with thyme honey, roasted sesame seeds & fresh figs

## Salate | Salads

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

**Griechischer Salat mit Feta, Tomaten, Gurken, Kapern, Kalamata-Oliven & Paprika** 22/32  
Greek salad with feta, tomatoes, cucumbers, capers, Kalamata olives & peppers

## Hauptgerichte | Main courses

**Kalbs-Saltimbocca mit Jamón Ibérico, seviert mit Tomatenrisotto & Romanesco** 45  
Veal saltimbocca with Jamon Iberico, served with tomato risotto & romanesco

**Gebrautes Doradenfilet mit Rüebli- und Tonkabohnen- sowie frittiertes Maniok** 32  
Pan-seared sea bream fillet with carrot purée, tonka bean & crispy fried cassava

**Herzhafter Linseneintopf mit winterlichem Gemüse, Avocado & Hüttenkäse** 28  
Wholesome lentil stew with winter vegetables, avocado & cottage cheese

## 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

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

**Gebatener Hähnchenschenkel auf Pitabrot mit Mojo Rojo & Sprossensalat** 42  
Roasted chicken leg on pita bread, served with spicy mojo rojo & sprout salad

**Luma Beef Burger im John Baker Brioche mit Manchego, Tomaten, Essiggurken, Minilattich, hausgemachter BBQ Sauce & Pommes frites** 38  
Luma Beef Burger in a brioche bun with Manchego, tomatoes, pickles, mini lettuce, homemade BBQ sauce & French fries

## Dessert | Sweets

**Hausgemachter lauwarmer Brownie mit wilden Beeren** 12  
Homemade warm brownie with wild berries

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

**Café Gourmand, Kaffee mit Süßigkeiten** 11  
Coffee with sweets