

Wochenempfehlung (inkl. Salat oder Suppe)

Castellan's Salat mit Ei, Radieschen, Tomaten, Mais und Gurken verfeinert mit Honig-Ingwer-Dressing	9.5/19.5
Karotten-Ingwer Suppe verfeinert mit griechischem Joghurt	12
Poulet Saltimbocca mit Weissweinsrisotto und Kirschtomaten	36
Wolfsbarschfilet mit Oregano Risoleekartoffeln & Ali Oli	34
Morchel-kroketten an einer würzigen Gruyère Sauce	32

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère überbackenes Crostini	14
Frittierte Aubergine-Würfel serviert mit Feta, Trüffel-Honig und Ruccola	22.5
Pimientos del Padron veredelt mit Meersalz	12
Krevetten Pil Pil	18

See & Meer

Moules à la marinière oder à la crème mit Pommes allumettes serviert mit Ali Oli	38
à discrétion	47
Gebackenes griechisches Doradenfilet mit Pisto und Mojo Verde	48

Land & Weide

200g Rib Eye Steak mit Chimichurri und Rosmarin- Bratkartoffel	58
Burger mit Pancetta, Trüffelöl-Ali Oli, eingelegten Zwiebeln, Lattich, Käse dazu Süßkartoffel Pommes frites	42
Gebrautes Lamm Rack mit einer Mediterranscher Kräuterkruste, grüne Bohnen & Rosmarinkartoffeln	
Mille feuille mit Kaffee-Mayonaise	48

Pasta

Selbstgemachte Gnocchi an Karotten-Pesto, Ricotta und frischer Minze	38
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Pistazien und Burrata	36
Neues Schloss Spaghetti mit Cherry Tomaten, Ruccola & Parmesan	30

Dessert

Hausgemachte Churros serviert mit edler Lindor Schokoladensauce	12
Tapioka Pudding mit Cantuccini und Kaki	14
Crema Catalana mit Beeren	12
Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer und Saurerahm (pro Kugel)	5.5
Sorbet: Himbeeren, Mango und Zitronen (pro Kugel)	4.5
Affogato al caffè	6.5
Moelleux mit Beeren und Saurerahm Glace (Warten Zeit 15 Min)	16