

Restaurant Schloss Filseck | Filseck | 73066 Uhingen

WEIHNACHTLICHE MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

- I. GETRÜFFELTE MARONENCREMESUPPE
- II. SCHWÄBISCHES SCHWEINEFILET MIT VANILLEMÖHREN UND KARTOFFEL-WALDPILZ-GRATIN
- III. APFEL-ZIMT-PANNA COTTA MIT SPEKULATIUS-EIS

PREIS PRO PERSON: € 29,00

MENÜ 2

- I. RAPUNZEL-SALAT MIT CASSIS DRESSING, WALNÜSSEN UND KARTOFFELSTROH
- II. ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEIMISCHEN HIRSCHRÜCKEN (ALTERNATIV VOM RINDERRÜCKEN) MIT APFELROTKOHL UND HASELNUSSSPÄTZLE
- III. CREME BRÛLÉE UND EIS VOM GLÜHWEIN

PREIS PRO PERSON: € 35,00

MENÜ 3:

- I. CARPACCIO VOM WILDSCHINKEN MIT SALAT UND GRANATAPFEL-VINAIGRETTE
- II. IRISCHES RINDERFILET AUF STEINPILZ RISOTTO, GEGRILLTE LAUCHZWIEBEL UND TRÜFFELJUS
- III. FEINES VON DER VALRHONA SCHOKOLADE IN VERSCHIEDENEN TEXTUREN

PREIS PRO PERSON: € 40,00

Restaurant Schloss Filseck | Filseck | 73066 Uhingen

VORSPEISEN

- BIO STUNDENEI MIT TRÜFFEL UND JUNGEM SPINAT À LA CREME
€ 14,90
- FELDSALAT MIT GEBRATENEM BIO PECORINO, PORTWEINFEIGE UND WALNÜSSEN
€ 14,90
- CONFIIERTER IBERICO SCHWEINEBAUCH AUF GETRÜFFELTEM PETERSILIENWURZELPÜREE
€ 14,90
- HAUS GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT LAUWARMEM LINSENSALAT UND BALSAMICO REDUKTION
€ 16,90
- WILDSCHINKEN SCHEIBEN MIT RAPUNZELSALAT, GRANATAPFEL UND PINIENKERNEN
€ 18,90

SUPPEN/ZWISCHENGÄNGE

- MARONEN-SELLERIE-CREMESUPPE MIT WACHTELBRUST
€ 12,90
- PETERSILIENWURZELCREMESUPPE MIT KNUSPRIGEM OKTOPUS
€ 12,90
- CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS MIT WILDEM ZANDER UND STEIERMARKER ÖL
€ 12,90
- CREMESUPPE VON DER TOPINAMBUR MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL
€ 12,90
- RISOTTO MIT BIRNE, TALEGGIO UND PINIENKERNEN
€ 14,90
- BIO-RICOTTA-RAVIOLI MIT JUNGEM SPINAT UND TRÜFFEL
€ 16,90

HAUPTGÄNGE

- RISOTTO VOM SCHWARZEN KAISERREIS MIT WURZELGEMÜSE UND JOGHURT (VEGETARISCH)
€ 18,90
- GLASIERTE BARBARIE ENTENBRUST AUF MARONENPÜREE UND KARAMELLISIERTEN FEIGEN
€ 26,90
- WILDER WOLFSBARSCH MIT GEBRATENEM LAUCH UND PROSECCO-RISOTTO
€ 32,90
- GEGRILLTER SCHWERTFISCH AUF CAPONATA GEMÜSE UND OFENPRAPRIKA-POLENTA
€ 35,90
- GESCHMORTE KALBSBACKE AUF GLASIERTEM SENFKOHL UND KNUSPRIGE TRÜFFEL-POLENTA
€ 28,90
- HEIMISCHER HIRSCHRÜCKEN MIT GNOCCHI, ZIMT UND GLASIERTER BIRNE
€ 34,90
- HEIMISCHES RINDERFILET AUF ZWEIERLEI VON DER ARTISCHOCKE UND SCHMORTOMATEN
€ 34,90

DESSERTS

- SCHLOSS FILSECK CHEESECAKE MIT HEIMISCHEM APFEL
€ 10,90
- SIZILIANISCHER CANNOLO MIT BIO RICOTTA UND ZWEIERLEI
VON DER WALNUSS
€ 10,90
- WEINCREMETÖRTCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE UND
ROSMARIN
€ 10,90
- SCHOKOLADENSOUFFLÉE MIT COGNAC-SAHNE,
GEWÜRZORANGEN UND VANILLEEIS
€ 10,90
- SCHOKOLADENRIEGEL MIT NOUGAT UND SORBET MIT 70%
GUANAJA SCHOKOLADE
€ 10,90
- ZWETSCHGEN, WEISSE SCHOKOLADE UND GRAPPA
€ 12,00