SCHLOSSHOTEL KLAFFENBACH

HERZLICH WILLKOMMEN

in unserer rustikalen Gaststube Torwache

SUPPEN & VORSPEISEN

ZU ALLEN VORSPEISEN UND SUPPEN SERVIEREN WIR IHNEN OFENFRISCHES BAGUETTE A1,G

Tagessuppe 9,50 €
Frisch gekocht! Wechselnd im Angebot!

Steckrüben-Apfelsüppchen VEGETARISCH 10,00 € A1,G,I
mit Sahnehaube und Kräuterkrusteln

Würzfleisch mit Champignons 11,50 € A1,D,F,G,1
in Rahm und überbacken mit Käse

Torwächters bunter Salatteller A1,K,1,3
von bunten Blattsalaten und allerlei Gemüse
angemacht mit hausgemachtem Balsamico-Dressing

Wahlweise:

VEGETARISCH als kleine Portion 9,00 €

VEGETARISCH als große Portion 13,00 €

VEGETARISCH mit mariniertem Hirtenkäse und Oliven 16,00 € G,K,6

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 17,00 €

VEGETARISCH mit gebackenen Champignonköpfen und Remouladensoße 17,00 € A1,D,G,I

VEGETARISCHE TIPPS

Gerahmte Wald- und Wiesenpilze VEGETARISCH 17,00 € A1,C,I
serviert im gebuttertem Nudelnest

Winterliche Schupfnudel-Pfanne VEGETARISCH 18,50 € A1,G,H,I
mit Rosenkohl, Wurzelgemüse und gerösteten Nüssen

Liebe Gäste, Änderungen werden mit 1,50 € pro Beilage berechnet.

Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie
jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen.
Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!

SCHLOSSHOTEL
KLAFFENBACH

HAUPTGÄNGE

Deftige Bauernsülze aus Richter´s Fleischerei 17,00 € C,G,K,2,3,9
dazu pikante Remouladensoße
Bratkartoffeln verfeinert mit Speck und Zwiebeln

Tranchen vom geräucherten Lachsfilet 19,50 € D,G
auf gebackenem Kürbiskern-Kartoffelrösti und Meerrettich-Schmand

Gebratenes Buntbarschfilet 24,00 € A1,D,G,I
auf Zitronen-Sahnesoße
mit Brokkoliröschen und Kräuterreis

Gekräuterte Hähnchenbrust 25,00 € A1,G,I
auf gerahmten Waldpilzen und Kürbiskern-Kartoffelrösti

Deftiger Pfefferspießbraten in Schwarzbiersoße 25,50 € A1,C,G,I,K2,3,4,5,8,9
mit Sauerkraut und hausgemachten Semmelknödeln

Knusprige Barbarie Entenkeule 25,50 € A1,C,G,I
mit Rahmwirsing und gebackenen Kroketten-Zapfen

Sauerbraten nach Oma´s Rezept 27,00 € A1,G,I,K,3,9
an hausgemachtem Apfelrotkohl
und gekochten Klößen in Semmelbutter

DESSERTS

Apfelküchle mit Zimtzucker 10,50 € A1,C,G,H
auf Vanillesoße und Vanille Eiscreme

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 11,00 € A1,C,F,G,H
an marinierten Waldbeeren und Orangen-Sorbet

Liebe Gäste, Änderungen werden mit 1,50 € pro Beilage berechnet.

Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie
jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen.
Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!