

sweet food

Zum Nachmittagskaffee oder als süßer Abschluss, unser hausgemachtes „Sweetfood“ ist immer eine Sünde wert!

Mousse au chocolat ^{C,G}	7,50€
Panna cotta ^{C,G}	6,90€
Tiramisu	7,50€
Dessert-Variation für 2 Personen	11,50€
Portion Sahne	1,00€
Kuchen aus der Vitrine	Stück ab 4,50€

kaffee, tee & ...

Kaffee Crème ⁵	2,90€
Kaffee Crème entkoffeiniert	2,90€
Cappuccino ⁵	3,40€
Café au Lait ^{5,G}	3,90€
Latte Macchiato ^{5,G}	3,90€
Latte Macchiato flavoured ^{5,G} mit Flavour nach Wahl	4,90€
Espresso ⁵	2,50€
Doppelter Espresso ⁵	4,50€
Espresso Macchiato ^{5,G}	2,90€
Heiße Schokolade ^G	3,40€

cocktails

Mojito Limette, Rohrzucker, Rum	0,3l	8,50€
Piña Colada Rum, Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne	0,3l	8,50€
Long Island Iced Tea ^{1,3,5} Tequila, Vodka, Rum, Triple Sec, Gin, Zitronensaft, Cola	0,3l	8,50€
Swimming Pool Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne	0,3l	8,50€
Virgin Mojito Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	0,3l	6,50€
Virgin Colada Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne	0,3l	6,50€

alkoholfreie getränke

Afri Cola ^{1,3,5} / ohne Zucker ^{1,3,5,6}	Fl. 0,33l	3,80€
Bluna Orange ¹ / Zitrone ²	Fl. 0,33l	3,80€
Bluna Mix ^{1,3,5}	Fl. 0,33l	3,80€
loona	Fl. 0,25l	3,80€
Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale		
loona Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,80€
Feinperlig	Fl. 0,75l	7,50€
loona Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,80€
Naturelle	Fl. 0,75l	7,50€

eis eis baby!

all I need is some sweet

Waldbeeren-Becher ^{C,G} Waldbeersorbet mit frischen marinierten Waldfrüchten und Sahne	6,90€
Karamell-Becher ^{C,G} Schokoladeneis mit Karamellpopcorn, Karamellsauce und Sahne	6,90€
Vanilleeis ^{1,C,G} mit Schokoladensauce und Sahne	6,50€
Gemischtes Eis ^{C,G} mit Sahne	5,90€
Eiskaffee ^{5,C,G} mit Vanilleeis ¹ und Sahne	5,40€
Eis-Schokolade ^{5,C,G} mit Vanilleeis ¹ und Sahne	5,40€
Eine Kugel Eis ^{1,C,G}	2,00€



Schokolade flavoured ^G Heiße Schokolade mit Flavour nach Wahl	4,40€
Schokmok ^{5,G} Heiße Schokolade, Espresso und Sahne	5,60€
Heiße Zitrone	3,70€
Rooibos Latte Rooibos-Vanille-Tee mit heißem Milchschaum und Vanillesirup	4,90€
Teesorten von Pure Klassik Schwarzer Tee, Darjeeling, Earl Grey, Früchtetee, Grüner Tee Lemon, Kamille, Kräutertee, Pfefferminze	2,90€
Frischer Minztee	3,90€

Flavours:
Amaretto, Haselnuss, Karamell, Kokos-Sirup, Macadamia, Vanille oder weiße Schokolade 1,00€



Tinto de verano
1-Liter-Karaffe, Rotwein, Sprite, Orangen, Zitronen, Eiswürfel 18,90€

infused water

vital & erfrischend · zuckerfrei · 1-Liter-Karaffe
Tafelwasser 9,90€ · **Mineralwasser** 13,90€
wahlweise mit:

- 1 Heidelbergern, Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Minze
- 2 Vitamin C-Kick - Limetten, Zitronen, Orangen, Ingwer, Zitronenmelisse
- 3 Himbeeren, Heidelbeeren, Zitronen, Orangen, Minze
- 4 Gurken, Rosmarin, Basilikum, Heidelbeeren

Zum Nachfüllen:
Tafelwasser + 5,50€ · Mineralwasser + 8,90€

säfte & co.

Orangensaft frisch gepresst	0,2l	4,80€
RAUCH Säfte & Nektare Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Ananas, Johannisbeere, Pfirsich, Rhabarber, Maracuja	0,2l	3,20€

biere

Worsteiner ^A Pilsener	0,3l	3,60€
	0,5l	5,40€
Frankenheim ^A Alt	0,3l	3,60€
	0,5l	5,40€
König Ludwig ^A Weissbier Hell oder alkoholfrei	0,5l	5,50€

aperitif

Aperol¹ Spritz¹	0,2l	7,50€
Hugo¹ mit frischer Minze	0,2l	7,50€
Hugolina¹ alkoholfrei	0,2l	7,50€
Lillet Wild Berry	0,2l	7,50€
Glas Sekt¹	0,1l	4,50€

sanft & bitter

Tequila (silver / gold)	2 cl	3,50€
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,50€
Absolut Wodka	2 cl	3,50€
Ouzo 13	2 cl	3,50€
Sliwowitz	2 cl	3,50€
Bailey's Irish Cream ^G	4 cl	4,50€
Batida de Coco	2 cl	3,50€
Amaretto	2 cl	3,50€
Bacardi light dry	2 cl	3,50€

whiskey & cognac

Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,50€
Jack Daniel's	4 cl	7,50€
Jim Beam	4 cl	6,50€
Chivas Regal	4 cl	7,50€
Glenfiddich Malt	4 cl	7,50€



Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte.

1 mit Farbstoff	5 koffeinhaltig	9 Nitritgelsalz	13 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoffen	6 mit Süßungsmitteln	10 chininhaltig	20 Pflanze ist heiß
3 mit Antioxidationsmittel	7 geschwefelt	11 Steinobst könnte Reststeine enthalten	35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
4 mit Geschmacksverstärker	8 geschwärzt	12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein	Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Allergene & Kennzeichnung			
1. Glutenhaltiges Getreide/erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A2 Hartweizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer.	A	6. Soja-/erzeugnisse alle Sorten Sojabohnen	F
2. Krebstiere/-erzeugnisse u.a. Krebse, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer.	B	7. Milch-/erzeugnisse einschließlich Laktose alle Milchprodukte	G
3. Eier/-erzeugnisse alle Eiersorten	C	8. Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse u.a. H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashewkerne	H
4. Fische/-erzeugnisse alle Fischarten. (u.a. auch Anchovis, Kaviar)	D	9. Sellerie/-erzeugnisse Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	I
5. Erdnüsse/-erzeugnisse alle Erdnussorten	E	10. Senf/-erzeugnisse u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner	J
		11. Sesam/-erzeugnisse u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen	K
		12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l Schwefeldioxid. U.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein	L
		13. Lupinen/-erzeugnisse u.a. Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat	M
		14. Weichtiere/-erzeugnisse u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamars	N

Trotz sorgfältiger Deklaration der allergenen Zutaten in unseren Speisen können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Fruchtschorle Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Ananas, Johannisbeere, Pfirsich, Rhabarber, Maracuja	0,4l	4,60€
--	------	-------

RAUCH Rauch-Eis-Tee Zitrone, Pfirsich, Granatapfel	0,33l	4,20€
---	-------	-------

Worsteiner ^A alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,80€
--	-----------	-------

tut gut Malztrunk ^A	Fl. 0,33l	3,80€
---------------------------------------	-----------	-------

Fassbrause ^A Zitrone oder Holunder	Fl. 0,33l	3,80€
--	-----------	-------

Martini Bianco ^L	5 cl	4,50€
Sherry ^L medium oder dry	5 cl	4,00€
Campari ^L Orange	0,2l	6,50€
Prosecco ^L	Fl. 0,75l	28,00€
Moët & Chandon Brut Imperial	Fl. 0,75l	98,00€

Molinari Sambuca	2 cl	3,50€
Grappa	2 cl	4,00€
Obstler	2 cl	3,50€
Williams Birne	2 cl	4,00€
Fernet Branca	2 cl	3,50€
Jägermeister	2 cl	3,50€
Ramazzotti	2 cl	3,50€
Averna	2 cl	3,50€
Malteser Kreuz	2 cl	3,50€

Osborne Veterano	4 cl	6,50€
Vecchia Romana	2 cl	3,50€
Remy Martin VSOP	2 cl	5,50€
Asbach Uralt	2 cl	3,50€

Longdrinks mit 4 cl Spirituose im 0,2l Glas	7,90€
--	-------



brot frisch, lecker, anders

Bruschetta

Classico^A Tomaten, Zwiebeln 7,90€

Tonno^{A,D} Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch 8,90€

Formaggio^{A,G} Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella 8,90€

Serrano^A Tomaten, Zwiebeln, Serranoschinken 9,90€

Pimentos de Padron
gebratene grüne Paprikaschoten 4,50€

Marinierte Oliven
in Kräuter eingelegte grüne und schwarze Oliven 4,00€

Aioli^{A,C} mit gegrilltem Schlossbrot 4,50€

Chicken Wings frittiert, pikant gewürzt 5,50€

Garnelen^B in Knoblauch-Olivenöl mit frischen Kräutern 6,50€

Serrano
luftgetrockneter spanischer Schinken 6,50€

appetizers

Warmer Hirtenkäse^G in Alufolie serviert, mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika 10,50€

Geflämmter Ziegenkäse^G im Honig-Mantel auf Rote-Beete-Carpaccio 11,50€

Gambas Mediterran^{B,1} Gamba mit frischen Kräutern und Knoblauch in Weißwein-Tomatensauce 14,90€

Beef Carpaccio^G Hauchdünne Scheiben vom Premium-Rind, Parmesan, Balsamico, Olivenöl, Salat-Bouquet 14,90€

Vitello Tonnato^{D,G} dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern 12,90€

Schloss-Schlemmerplatte^{A,D,G}
Vitello Tonnato, Carpaccio, Garnelen, Ziegenkäse auf Rote Beete, Pimentos, Chicken Wings, Serrano-Schinken und Aioli mit Schlossbrot 44,00€

best of street & soul food

Wir servieren alle unsere Burger mit Wildblattsalat, Tomaten, Gurken, Rotkraut und Zwiebeln, dazu unsere legendären Fritten sowie hausgemachtes Ketchup



Schloss Rösti Burger^{A,G,G} 200g gebratenes Beef Patty, Schweizer Rösti, Bacon⁹, Cheddar, Tomatensalsa, Gurkenrelish 18,90€

Schloss Cheddar Cheese Burger^{A,C,G} 200g gebratenes Beef Patty, Cheddar, Tomatensalsa, Gurkenrelish 16,90€

BBQ Jalapeno Burger^{A,C,G,1} 200g gebratenes Beef Patty, Bacon⁹, Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce, eingelegte Jalapenos 16,90€

Pulled Pork Burger^{A,C,G,1} 150g zerzupftes Schweinefleisch, gesmoked, Schmorzwiebeln und Craft Beer Sauce 16,90€

Beyond Veggie Burger^{A,C,F,G} gebratenes Soja-Patty, Kressesemajo, Avocado, Tomatensalsa 16,90€

Crispy Chicken Burger^{A,C,G} 200 g knuspriges Cornflakes-Hähnchenpatty, und Aioli 16,90€

heisses zum löffeln

Rinderconsommé^{A,C} mit Gemüse und Griebnockel 6,50€

Tomatencremesuppe^{A,G} mit Quarkklößchen und Kräuter-Sahnehaube 6,50€

Süßkartoffel küsst Ingwer^{A,B,G} Süßkartoffelcremesuppe mit einem Hauch von Ingwer, mit Garnelen 7,50€

best for kids

Kleiner Schloss-Salatteller mit Hähnchenbruststreifen 8,90€

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“^{A,C} mit Fritten und hausgemachtem Ketchup¹¹ 8,90€

Nudel-Nest^{A,C,G} hausgemachte Fettuccine in Tomatensauce 7,90€

Kids Schloss Burger^{A,C} mit Fritten und hausgemachtem Ketchup 9,90€



grünzeugs

super frisch & super healthy

Schloss-Salat Wildblattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, mit Himbeer-Balsamico-Dressing - klein 6,50€ - groß 9,50€

On Top

Maispouarden-Streifen 6,50€ | Rindersteakstreifen 9,50€
Bacon 4,50€ | Ziegenkäse^G 6,00€ | Garnelen⁹ 7,50€
Thunfisch^D 4,50€ | Serrano 6,50€ | Avocado 4,50€
Mozzarella^G 4,50€



Chef Salat^B

Bunter Salatteller mit Pimentos, gegrillten Garnelen und Streifen vom Premium-Beef 19,90€



best of classic

Wittringer^{G,1} 300g saftiges Hacksteak mit Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce, Fritten und Schloss-Salat 18,90€

Hirte^{G,1} Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Fritten und Schloss-Salat 18,90€

Rinderbraten vom Simmentaler Rind^{G,1} dazu Kartoffelstampf und Schloss-Salat 22,90€

Ritter-Steak^{C,G} 300g durchwachsendes Schweinerückensteak mit Pfeffer-Sauce, Bacon⁹, Rosmarinkartoffeln und Schloss-Salat 19,90€

Kalbsleber^G aus der Butter-Pfanne mit Schmorzwiebeln, Kartoffelstampf und Schloss-Salat 22,90€

Züricher Art^G Schweinefiletstreifen mit Champignons und Kräutern in Weißweinsahnesauce, dazu Schweizer Rösti und Schloss-Salat 22,90€

best of the rest

Hähnchenspieß¹ gegrillte Hähnchenbrust am Spieß, mit BBQ-Sauce, dazu Fritten und Schloss-Salat 18,90€

Schloss Steak-Teller^{G,1} Rumpsteak, Schweinefilet und Maishähnchenbrust vom Grill mit Pfeffer-Sauce, dazu Ofenkartoffel mit Sauercreme und Schloss-Salat 26,90€

Surf & Turf^{B,C,G,1,1} 180g argentinisches Premium-Rinderfilet und Gambas auf Mediterrane Art, dazu Kartoffelgratin und Schloss-Salat 38,90€

Land & Meer^{B,1} Hähnchenbruststreifen und Garnelen, mit Paprika und Zucchini, in Kräuterknoblauch-Sauce mit Kartoffelstampf und Schloss-Salat 23,90€

fish and seafood

Salmonfilet^D Lachsfilet¹² auf der Haut gebraten mit Spinat und Rosmarinkartoffeln, dazu Basilikum-Sahnesauce 23,90€

Gamba Pfanne^{B,C,G,1} mit frischen Kräutern und Knoblauch, in Weißwein-Tomatensauce, dazu Spinat und Kartoffelgratin 29,90€

Fischteller „Alt Sylt“^{B,D,G,1} Lachsfilet¹², Gambas in mediterraner Sauce, mit Spinat und Rosmarin-Kartoffeln 31,90€



Stroganoff^G Rinderfiletspitzen mit Champignons und Gewürzgurkenstreifen in Senf-Rotweinsauce, dazu Schweizer Rösti und Schloss-Salat 26,90€

Wiener Schnitzel^{A,C} mit Fritten und Schloss-Salat - vom Schwein 14,90€
- von der Hähnchenbrust 15,90€

Gaudi^{G,1} Schweinerückensteak gefüllt mit Gouda¹, dazu Fritten, Pfeffersauce und Schloss-Salat 19,90€

Der Hänker¹ Spieß vom Premium-Rind mit Pfeffer-Sauce, Fritten und Schloss-Salat 25,90€

Romeo und Julia^{G,1} Medaillons vom Rinderfilet und der Maishähnchenbrust mit BBQ- und Pfeffer-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Schloss-Salat 30,90€

„Oxenfetzen“^{G,1} die zartesten Rinderfiletspitzen zwischen Wittringen und Texas

180g feingeschnittenes Premium-Rinderfilet kurz angebraten, mit Zucchini, Paprika in pikanter Tomatensauce, dazu Kartoffelstampf und Schloss-Salat 26,90€

the better beef steaks...

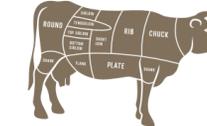
Argentinien premium rind

Ganzjährige Weidehaltung auf Kräuter- und Wiesengründen der Pampa verleihen den Steaks ihre festere Struktur und den charakteristischen Geschmack.

Rumpsteak ohne Fettrand 220g 20,50€
320g 30,50€

Filet 220g 26,50€
320g 39,50€

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.



Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

Englisch: blutig gegrillt
Medium: rosa gegrillt
Well done: durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak **Medium** - rosa gegrillt.

...and more!

Französische Maishähnchenbrust am Flügelknochen gegrillt, dazu Ofenkartoffel mit Sauercreme, BBQ-Sauce und Schloss-Salat 22,90€

Iberico Pork Chop gegrilltes Carrée vom iberischen Schwein, mit Kartoffelgratin, Kräuterbutter und Schloss-Salat 26,90€

Lamb Chops Lamm-Carrée vom neuseeländischen Weidelamm, mit frischem Knoblauch und Rosmarin gegrillt, dazu Spinat und Rosmarin-Kartoffeln 28,90€



Ritter Schlachtplatte^{A,G,1}
Rind, Schwein, Hack, Hähnchen und Bacon⁹, dazu Schmorzwiebeln, Champignons, Fritten, BBQ- und Pfeffersauce 54,00€

BEILAGEN:

Rosmarin-Kartoffeln 4,00€

Kartoffelgratin^{C,G} 4,50€

Fritten 4,00€

Süßkartoffel-Fritten 5,00€

Ofenkartoffel^G mit Sauercreme-Dip 5,50€

Rösti 4,00€

Kartoffelstampf 4,00€

Pfannengemüse 4,00€

Champignons 4,00€

Spinat 4,00€

Schmorzwiebeln 3,50€

Beilagensalat 4,00€

Hausgemachte Kräuterbutter^G 2,00€

Majo^{C,1}, Ketchup¹¹ je 1,00€

Aioli Dip^G 2,00€

Sour Cream Dip^G 2,00€

Saucen: je 3,00€

Pfeffer-Sauce¹

BBQ-Sauce

Knoblauch-Tomatensauce¹

Basilikum-Sahnesauce¹

Trüffel-Sahnesauce¹

Portion Brot 3,00€

Verpackung 0,50€

best of pasta

Linguine Gambaretti^{A,B,C,1}

Bandnudeln mit Garnelen und Spinat in frischer Kräuter-Knoblauch-Tomatensauce 16,90€

Linguine a Pepe verde^{A,C,1}

Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen und grünem Pfeffer in Sahnesauce 16,90€

Linguine Tartufata^{A,C,1}

Bandnudeln in Olivenöl, mit Trüffelpaste und geriebenem Parmesan 17,90€

Gnocchi Veggie^{A,C,G}

mit Ricottafüllung und Paprika, Zucchini in Basilikum-Sahnesauce 15,90€

Gnocchi Sorentina^{A,C,G}

mit Ricottafüllung, Champignons und Hähnchenbruststreifen in fruchtiger Tomatensauce 16,90€

Gnocchi Zigante^{A,C,G}

mit Ricottafüllung in Trüffel-Sahnesauce 17,90€

Make it BIGGER

Extra Patty 200g	+7,00€
Extras	
Extra Cheddar	+1,00€
Extra Bacon	+1,00€
Zwiebeln oder Schmorzwiebeln	0,00€