

# Schlossherren- Dinner



Aperitif:  
Glas Champagner 0,1l



Amuse bouche  
kleiner Gruß aus der Küche



Tartar von Scampi, mariniert mit Soja und Zitronenzesten  
an Salatspitzen



Kremsuppe von der Steckrübe



Gebratene Jakobsmuschel auf Ratatouillegemüse  
und Paprikaschaum



Zitronensorbet  
mit Schloss- Sekt aufgegossen



Rinderfilet an Morchelsoß  
an Püree von Sellerie und Kartoffel mit Karottenperlen



Tonkabohnen Creme Brûlée



Kleine Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf



**Für 2-15 Personen. Preis: 99,00 €/Person.**

**Tischreservierung bitte 1 Woche im Voraus**