



CAFÉ & BRASSERIE

Sonntags-Menü
Schlosshotel Burg Schlitz

Weinempfehlung

Offene Weine



2019 Sauvignon blanc, trocken
Weingut Von Winning, Deidesheim; Pfalz
0,1 l € 10,50



2018 Rosé Saigner, trocken
Markus Schneider, Pfalz
0,1 l € 8,50



Flaschenweine



2015 Chardonnay Pagode „Großes Gewächs VDP“, trocken
Weingut Stigler, Ihringen/Kaiserstuhl, Baden
0,75 l € 78,00



2011/2015 Pinot Noir „Große Lage VDP“, trocken
Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach
0,75 l € 69,00

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.

Gemäß der EU Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen ausführliche Informationen über allergieauslösende Zutaten (wie zum Beispiel Milch, Milchprodukte, Gluten, Eier, Nüsse etc.) zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.



CAFÉ & BRASSERIE

Sonntags-Menü
Schlosshotel Burg Schlitz

Abendmenü

Tartar vom Reh
Brioche, Raps und Wilde Kräuter aus dem Schlosspark



Zweierlei von Krustentieren
Safran und Honigmelone



Filet vom Wels
Apfel, Kerbel und Kohlrabi



Coq au Vin mit Weißwein und Sanddorn
Champignons und Petersilienpüree



Pflaumen-Streusel
Zimt, Vanille



Variation von Kober Käsen
Trauben, Feigensenf und Fruchtbrot

Menü in 3 Gängen € 56,00 pro Person
(Tartar, Coq au vin, Pflaumen-Streusel)

Menü in 4 Gängen € 68,00 pro Person
(Tartar, Wels, Coq au vin, Pflaumen-Streusel)

Menü in 5 Gängen € 78,00 pro Person
(Abschließend mit der Pflaumen-Streusel)

Menü in 6 Gängen € 96,00 pro Person
(Genießen Sie den vollen Umfang)

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.

Gemäß der EU Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen ausführliche Informationen über allergieauslösende Zutaten (wie zum Beispiel Milch, Milchprodukte, Gluten, Eier, Nüsse etc.) zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.