



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Salat - frisch und knackig

Salatvariation der Saison ^(C)

mit Hähnchenbrust

14,50 Euro

Salatvariation der Saison ^(C,M)

mit 4 Riesengarnelen

15,50 Euro

Zum Salat

reichen wir Ihnen Brot ^(A,C,D,E,H)

und Balsamico-Dressing

Suppe & Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse ^(2,7,11,A,D,E,G)

mit Senf von der Feige,

dazu servieren wir Ihnen Baguette

10,50 Euro

Für eine Änderung der Beilagen berechnen wir Ihnen 2,50 Euro.

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig,
10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaminquelle, 13 – gewachst, 14- Taurin, 15- mit Nitritpökelsalz
Allergene: A- glutenhaltige Getreide, B- Erdnüsse, C- Eier, D- Milch (Lactose), E- Lupine, F- Soja, G- Nüsse, H- Senf, I- Fisch, J- Sesamsamen, K- Sellerie, L- Weichtiere, M- Krebstiere, N- Schwefeldioxid/Sulfite



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Hausgemachtes Würzfleisch (8,A,D,K)

vom Schwein,

mit Käse überbacken

Dazu reichen wir Zitrone, Brot und

Dresdner Worcestersauce

8,50 Euro

Cremiges Selleriesüppchen (2,5,K,D)

mit Birne

6,50 Euro

Vegetarisches und Veganes Allerlei

Risotto (8,A,D)

(norditalienisches Reisgericht mit Weißwein)

mit gebratenen Pilzen und frischen Kräutern

16,50 Euro

Bällchen von der Falafel (vegan)

auf glasiertem Gemüse mit Kichererbsen-Mousse

19,00 Euro

Für eine Änderung der Beilagen berechnen wir Ihnen 2,50 Euro.

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig,

10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaminquelle, 13 – gewachst, 14- Taurin, 15- mit Nitritpökelsalz

Allergene: A- glutenhaltige Getreide, B- Erdnüsse, C- Eier, D- Milch (Lactose), E- Lupine, F- Soja, G- Nüsse, H- Senf, I- Fisch, J- Sesamsamen, K- Sellerie, L- Weichtiere, M- Krebstiere, N- Schwefeldioxid/Sulfite



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Leckerer aus dem Wasser

Forelle „Müllerin Art“ (2,3,5,A,I)

mit Petersilienkartoffeln
und geschmortem Spitzkohl

22,00 Euro

Gebrautes Zanderfilet (A,C,D)

auf Ratatouille
mit Bandnudeln

22,50 Euro

Gebraute Riesengarnelen

in Knoblauch (A,D,M)

und frischem
Knoblauchbaguette
und Salatbouquet

20,00 Euro

Für eine Änderung der Beilagen berechnen wir Ihnen 2,50 Euro.

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig,
10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaminquelle, 13 – gewachst, 14- Taurin, 15- mit Nitritpökelsalz
Allergene: A- glutenhaltige Getreide, B- Erdnüsse, C- Eier, D- Milch (Lactose), E- Lupine, F- Soja, G- Nüsse, H- Senf, I- Fisch, J- Sesamsamen, K- Sellerie, L- Weichtiere, M- Krebstiere, N- Schwefeldioxid/Sulfite



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Von der Pfanne auf den Teller

Hähnchenschnitzel^(5,A,C,K)

auf frischem Pfannengemüse

mit Pommes Frites

22,00 Euro

Rumpsteak^(5,D) - 200g Rohgewicht

mit krossen Bratkartoffeln

und hausgemachter Kräuterbutter

29,50 Euro

Sächsisch – Deftig – Hausgemacht

Steak au four^(8,A,D,K)

Gebrautes Schweinerückensteak

mit Würzfleisch überbacken an Kroketten

22,00 Euro

Sauerbraten^(1,3,5,A,K)

mit Kartoffelklößen

und hausgemachtem Rotkohl

23,00 Euro

Für eine Änderung der Beilagen berechnen wir Ihnen 2,50 Euro.

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig,

10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaminquelle, 13 – gewachst, 14- Taurin, 15- mit Nitritpökelsalz

Allergene: A- glutenhaltige Getreide, B- Erdnüsse, C- Eier, D- Milch (Lactose), E- Lupine, F- Soja, G- Nüsse, H- Senf, I- Fisch, J- Sesamsamen, K- Sellerie, L- Weichtiere, M- Krebstiere, N- Schwefeldioxid/Sulfite



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Desserts

Dessertteller „Castell“ (8,A,B,C,D)

*3 verschiedene Köstlichkeiten
aus der Schlossküche*

9,50 Euro

Hausgemachter Windbeutel (8,A,C,D)

mit Roter Grütze und Sahne

8,50 Euro

Träumchen

von der Schokolade (8,A,C,D)

Schokoladenküchlein

mit halbflüssigem Kern

dazu eine Kugel Vanilleeis

8,50 Euro

Käseteller (D)

Käsevariation mit Trauben

und Feigensenf

11,00 Euro

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig,

10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaminquelle, 13 – gewachst, 14- Taurin, 15- mit Nitritpökelsalz

Allergene: A- glutenhaltige Getreide, B- Erdnüsse, C- Eier, D- Milch (Lactose), E- Lupine, F- Soja, G- Nüsse, H- Senf, I- Fisch, J- Sesamsamen, K- Sellerie, L- Weichtiere, M- Krebstiere, N- Schwefeldioxid/Sulfite