

# Schloss Grube

## Brasserie

Montag bis Freitag ab 17 Uhr, Wochenende und Feiertag ab 12 Uhr

### Suppe

Soljanka mit Kleks Sauerrahm und Zitrone  
säuerlich-scharfe Tomatensuppe mit Fleisch, Wurst und Gewürzgurken als Einlage

8,20€

(G, O, 6)

### Vorspeisen

Quiche vom mediterranen Gemüse  
mit Salat-Körbchen und aufgeschlagenem Kräuterquark

11,90€

(C, G, A)

Gemischter Salat  
dazu gebratene Hähnchenbruststreifen  
mit einer Himbeer-Vinaigrette

12,50€

### Zwischengang

Carpaccio vom Black Angus Rind,  
gereicht mit lauwarmen Pilzen der Saison und Speckwürfeln

17,40€

(O)

Tagliarini  
mit Pilzmix und Kräuter

14,40 €

(A, G, L)

+ Streifen vom Rind 18,80€

(A, G, L)

Ofenkartoffel mit  
geräuchertem Lachs und pikantem Kräuterquark  
an Wildkräutersalat

13,70€

(A, D, G)

Pullet Pork im Pfännchen  
mit Rosmarinkartoffeln und eine scharfen Käsesauce mit Kräutern  
dazu Coleslaw  
14,70€  
(A, G)

## Hauptspeisen

Pulled Pork Burger  
mit Rucola, Peperoni und Coleslaw  
dazu Rosmarin Kartoffeln und Kräuterquark  
18,80€  
(A, G, H, 1, 2)

Zanderfilet  
dazu Gnocchi in Pesto geschwenkt  
und Tomaten-Marmelade  
19,20€  
(A, D, G, O, 1, 6)

Pilze der Saison - Natur oder in Rahm,  
mit Schwenkkartoffeln  
17,20€  
(A, G)

+ Schnitzel – 23,80€  
(A, G, L)

Caponata auf Gnocci  
Aubergine, Tomaten, Sellerie, Pinienkerne  
mit einer Limetten-Koriandertextur  
15,60€  
(H, L, A, C)

Rumpsteak mit Kräuterbutter und BBQ  
Rosmarinkartoffeln  
22,70€  
(G)

+ Pilzmix 6,50€  
(G, A, O)

## Kinderspeisen

Fischstäbchen  
mit Kartoffelstampf und Kräuterdip

9,10€

(G, D, A)

Pasta mit Bolognese  
Gemischtes Hackfleisch in Tomatensauce, Gemüsemischung, Sellerie

9,60€

(O, A, L, C, 6)

## Desserts

Crème Brûlée mit Orangenscheiben und Pistazie

7,40€ (G, 2, 3, 4, E)

Apfelstrudel mit Vanilleeis  
und Minzpesto

8,40€ (A, G, E)

## Käse

4 Sorten, Feigensenf, Oliven, Landbrot

13,80€ (G, 4, E)

### ALLERGENE

Abkürzung	Allergene	Abkürzung	Zusatzstoffe
A	Gluten	1	Konservierungsstoff
B	Krebstiere	2	Süßungsmittel
C	Eier	3	Geschmacksverstärker
D	Fisch	4	Farbstoff
E	Nüsse	5	Phosphat
F	Soja	6	Schwefel
G	Laktose	7	Koffein
H	Schalenfrüchte	8	Chinin
L	Sellerie	9	Gentechnik
M	Senf	10	Vegane Speise
N	Sesam	11	Vegetarische Speise
O	Schwefeloxid und Sulfit		
P	Lupinen		
R	Weichtiere		