

DESSERT

DESSERT

Drei Kugeln hausgemachtes Eis und Sorbet Three scoops of homemade ice cream and sorbet	EUR 9,00
Zitronentarte Matchaeis ~ Macaron	EUR 11,00
Lemontarte matcha ice-cream ~ Macaron	
Marinierte Beeren ~ Mandelhippe ~ Basilikumeis marinated berries ~ almond hip ~ basil ice	EUR 11,50
Käseauswahl vom Wagen Cheese selection from the trolley	EUR 12,00
Dessert Wasserburg Castle dessert	EUR 13,00

Dessertwein

2008er Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett Vintage Collection Weingut Wegeler	0,1 l	EUR 6,00
------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	----------

Zum Käse

2012er Château Saint Julian "Alter Ego" Bordeaux Supérieur	0,1 l	EUR 6,00
-------------------------------------------------------------------------	-------	----------

Kaffee

Tasse Kaffee Crème	EUR 3,00
Espresso	EUR 3,00
Espresso doppelt	EUR 5,00
Tasse Cappuccino	EUR 3,50
Latte Macchiato	EUR 4,00
Tasse Milchkaffee	EUR 3,50
Irish Coffee	EUR 10,00
Kännchen Tee	EUR 5,50

Weinbrand-Cognac-Brandy

110 Asbach Alter Weinbrand 8 Jahre gereift	2cl	EUR 8,50
115 Hennessy – VS	2cl	EUR 4,90
117 Hennessy Fine de Cognac	2cl	EUR 5,50
111 Carlos primero – Solera Grand Reserva	2cl	EUR 4,90
118 Alter Brandy Helde und Sohn	2cl	EUR 5,50
116 Remy Martin - VSOP Fine Champagne	2cl	EUR 4,90

Whisky-Single Malt

Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Sprechen Sie dazu unser Service-Team an. Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.

Highland

220	Glenmorangie original, 10 Jahre	4cl	EUR	9,50
469	Glenmorangie Nectar d'Or, 12 Jahre	4cl	EUR	13,90

Speyside

221	Glenfiddich, 12 Jahre	4cl	EUR	7,90
476	Glenfiddich 15 Jahre Solera Reserve	4cl	EUR	12,50

Islay

135	Bunnahabhain, 12 Jahre	4cl	EUR	9,90
-----	------------------------	-----	-----	------

Bourbon

481	Blanton's Single Barrel	4cl	EUR	12,50
-----	-------------------------	-----	-----	-------

Grappa-Marc

169	Grappa Poli	2cl	EUR	5,90
137	Grappa di Barolo	2cl	EUR	6,90

Calvados

100	Calvados Papidoux XO	2cl	EUR	4,30
-----	----------------------	-----	-----	------

Regionales

252	Sasse Lagerkorn	2cl	EUR	4,90
241	Sasse Lagerkorn Bordeaux finish	2cl	EUR	17,50

Obstbrände/likör

152	Schweizer Morand Williamine	2 cl	EUR	5,90
155	Schweizer Morand Mirabelle	2 cl	EUR	5,90
153	Schweizer Morand Framboise	2 cl	EUR	5,90
149	Heldes Sauerkirschlikör	2 cl	EUR	5,90
161	Ziegler Sauerkirschbrand	2 cl	EUR	8,50
170	Ziegler Wildkirsche Nr. 1	2 cl	EUR	13,50
156	Alter Kirschbrand Helde und Sohn	2 cl	EUR	5,50

Sehr verehrte Gäste,

in unserer Küche werden die Speisen aus frischen Lebensmitteln hergestellt. Jedoch sind auch wir teilweise auf den Kauf fertig hergestellter Produkte, wie z.B. Senf, Käse und Essig angewiesen. Bei einigen dieser Produkte lässt es sich nicht vermeiden, dass sie kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Dafür möchten wir Ihnen einige Beispiele nennen:

-Wein: die leeren Lagerfässer der Winzer werden zur Desinfektion geschwefelt
fast jede Sauce enthält Weißwein oder Rotwein und ist somit aufgrund des Schwefels kennzeichnungspflichtig

-Essig: jeder Essig enthält Sulfite, die meisten schwarzen Balsamico-Essige enthalten zusätzlich Zuckercoleur zur Färbung, welches gekennzeichnet werden muss
jedes Salatdressing enthält Essig und einige Saucen enthalten Balsamicoessig

-Schinken: fast jeder Schinken enthält Nitrit Pökelsalz

-Backpulver: ist kennzeichnungspflichtig, da es Phosphat enthält, zur Lockerung des Teiges

Sehr verehrte Gäste, seien Sie versichert, dass wir unsere Lebensmittel nach bestem Gewissen auswählen. Wir arbeiten ständig daran, Produkte ohne Zusatzstoffe zu finden.

Ihre Familie Brune
und alle guten Schloßgeister

Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Sprechen Sie dazu unser Service-Team an. Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.