

UNSERE SAISONALEN BISTROGERICHTE

AUS DER HESSISCHEN KÜCHE	€
SPUNDEKÄS' MIT LAUGENBREZEL HAUSGEMACHT	4.90
HANDKÄSE NACH „WINZERT ART“ HARZER KÄSE AN SCHMAND-RIESLING SAUCE MIT BUTTER UND BROT.	7.90
FLAMMKUCHEN „KLASSISCH“ MIT SCHMAND-CREME FRAICHE SAUCE, SPECK UND ZWIEBELN. ^{1,2}	8.90
METZGER-BRATWURST ^{1,2,3,4} DAZU REICHEN WIR SENF UND HAUSGEMACHTEN KARTOFFEL-SALAT AUF ESSIG-ÖL BASIS, MIT GEWÜRZGURKEN UND SPECKWÜRFELN.	9.90
KÄSEPLATTE VARIATION AUS GOUDA, EDAMER UND BERGKÄSE. DAZU REICHEN WIR OLIVEN, TRAUBEN, BUTTER UND BROT.	10.90
AUS DEM FRÄNKISCHEN KOCHTOPF	
SCHWENKSTEAK VOM SCHWEIN ^{1,2,3,4} IN PAPRIKAMARINADE MIT HAUSEGEMACHTEM KARTOFFELSALAT AUF ESSIG-ÖL BASIS	12.90
KARPFENPRESSACK MIT MUSIK ^{1,2} DER KARPFE ERLEBT IN FRANKEN EINE RENAISSANCE UND EROBERT SEINEN PLATZ ALS BELIEBTER SPEISEFISCH ZURÜCK. DER PRESSACK STAMMT VON EINEM FAMILIENBETRIEB, DIE SOGAR IHR HOCHWERTIGES FUTTERMITTEL SELBST ANBAUEN.	10.90
AUS PORTUGAL FÜR SIE GEZAUBERT	
TOMATENSUPPE MEDITERANE SUPPE MIT BROT. AUF WUNSCH AUCH KALT SERVIERT.	5.50
FLAMMKUCHEN „THUNA“ MIT SCHMAND-CREME FRAICHE SAUCE, THUNFISCH, ZWIEBELN, TOMATEN, KÄSE.	9.90

- KÜCHENSCHLUSS CA. 30 MINUTEN VOR BETRIEBSSENDE -

**WIR WÜNSCHEN IHNEN GENUSSVOLLE STUNDEN IM
DOMÄNENWEINGUT SCHLOSS SCHÖNBORN!**

ZUSATZSTOFFE: ¹ KONSERVIERUNGSMITTEL, ² ANTIOXIDATIONSMITTEL, ³ PHOSPHATE,
⁴ GESCHMACKSVERSTÄRKER, ⁵ FARBSTOFF, ⁶ SÜSSUNGSMITTEL, ⁷ SULFITE