

## AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

### SCHLOSSMENÜ

Blattsalate an Schlosskräuterdressing mit Schokoladen-Kürbiskernen  
*oder*

Randensuppe mit Wasabischaum

\*\*\*\*

Gebratene Kalbsschnitzel (CH) an Rotweinjus  
dazu Preiselbeer-Kartoffelstock & gemischtes Herbstgemüse

*Oder*

Gebratener Zander (EST) an Curry Sauce  
dazu Quinoa & mariniertes Fenchel

*Preis Schlossmenü 39,5*

### AUS DER NATUR

Rucola-Risottobällchen mit Gemüse und Tomatendip

*Preis der Natur 22,5*

### SCHLOSSTELLER

Gebratenes Schweinssteak (CH) mit Rotweinjus  
dazu Pommes frites & gebratener Blumenkohl

*Preis Schlossteller 24,5*

### VITAL

Crevetten mit Gemüsestreifen, Tagliolini & mariniertem Spinat

*Preis Vital 22*

### ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Rotwein-Zwetschgen mit Vanilleglace

*Preis 7,5*

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG

*Weisswein*

**Vespres blanc**

*Traubensorte: Garnacha Blanca*

*Spanien, Yecla; Preis pro dl 7,5*

*Rotwein*

**Tilenus Pagos de Posada 2007**

*Traubensorten: Mencia*

*Spanien; Bierzo; Preis pro dl 9,5*

Falls Ihnen unser Mittagsangebot nicht zusagt, reichen wir Ihnen gerne unsere  
„a la carte“ Speisekarte.