

Speisekarte

Rinderbrühe(i,j) mit Markklößchen(a,c,i)
4,20 €

Kartoffel-Lauch-Suppe(f,g,i)
4,20 €

Räucherlachs mit Dillcreme(g)
Kartoffel Puffer(c) und Salatbukett(j,c)
8,90 €

„Kellereysalat“
gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karotten
Frühlingslauch, hausgemachtes Mangodressing (j)
Kerne (c) und Croutons (g)
9,50 €

- 200g Rodeo Roastbeef	+ 12,00€
- 4 Black Tiger Garnelen	+ 6,90 €
- mediterran gebratenes Gemüse	+ 4,00 €
- karamellierte Ziegenkäsetaler	+ 4,50 €

Champignonrahmschnitzel(a,g,h,i,k) mit Steakhouse Pommes
dazu einen Beilagensalat(c,j)
13,80 €

Zwiebelschnitzel(a,g,h,i,k) mit gebratenen Speckkartoffeln
dazu einen Beilagensalat(c,j)
12,90 €

Kichererbsen- Gemüse-Curry-Pfanne(f)
mit Basmatiereis
11,90 €



*Hotel - Restaurant - Kulturscheune
Schloßschänke - Biergarten*

Unser Speiseeis

„Nussgenuss“

Schoko, Haselnuss, Pistazie
karamellisierten Nüssen Sahne und Schokosauce
4,60 €

„Bananen Spilt“

Vanille, Schoko, Panna Cookies
mit Sahne
4,90 €

Portion Eiscreme Sorte nach Wahl mit.....

- | | |
|----------------|--------|
| - Eierlikör | 3,50 € |
| - Schokokruste | 3,60 € |
| - Kürbiskernöl | 2,90 € |
| - Espresso | 3,90 € |

Unsere Eissorten: Vanille, Schoko, Haselnuss, Cassis, Panna Cookies, Zimt,
Himbeersorbet, Pistazie

Eine Kugel 1,20 €



*Hotel - Restaurant - Kulturscheune
Schloßschänke - Biergarten*

Liebe Gäste,

wir bitten Sie um Ihr Verständnis, dass wir uns in der aktuellen Situation nur auf den Biergarten beschränken. Sollte das Wetter plötzlich umschlagen, bieten wir Ihnen rasch ein Obdach.

Die aktuelle Situation erfordert eine kleine aber feine Speisekarte für jeden Geschmack. Zusätzlich überraschen wir Sie gerne mit einem Tagesgericht, fragen Sie hierzu unsere Servicekräfte.

Unsere vorübergehenden Küchenöffnungszeiten:

Freitag:	17:00-21:00 Uhr
Samstag:	11:30-14:30 /17:00-21:00 Uhr
Sonn-und Feiertag:	11:30-14:30 /17:00-21:00 Uhr
Montag:	17:00-21:00 Uhr

Der Betrieb schließt am Abend eine Stunde nach der Küche.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihren Besuch!

Wir hoffen, dass es schnellst möglich wieder zur Normalität zurückkehrt, deshalb müssen wir uns bitte alle an die Anweisungen und die Vorgaben halten.

- Mundschutz tragen wer nicht am Tisch sitzt
- Adressformular ausfüllen
- 2 Haushalte an einem Tisch
- Abstand halten
- pro Tisch 4 Personen + Kinder

Freundliche Grüße und bleiben Sie gesund

Ihr Team der Badischen Amtskellerey



*Hotel - Restaurant - Kulturscheune
Schloßschänke - Biergarten*

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff**
- 2 mit Konservierungsstoff**
- 3 mit Antioxidationsmittel**
- 4 mit Geschmacksverstärker**
- 5 geschwefelt**
- 6 geschwärzt**
- 7 mit Phosphat**
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)**
- 9 koffeinhaltig**
- 10 chininhaltig**
- 11 mit Süßungsmittel**
- 13 gewachst**

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide**
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- H Schalenfrüchte**
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- L Schwefeldioxid und Sulphite**
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**