ROTES SCHLOSS JAGSTHAUSEN

regional bodenständig vielfältig lebendig begeisternd

Rotes Schloss Jagsthausen

Frühjahrskarte 2025

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und entspannten Aufenthalt bei uns.
Ihre Familie von Berlichingen

Flammkuchen

Flammkuchen, frisch aus dem Steinofen
Alle unsere Flammkuchen werden frisch belegt mit Rahm, Zwiebeln und...

Original gratiniert - mit geräuchertem Speck und herzhaftem Emmentaler Käse überbacken 13,[50]

Pikant - mit Chorizo Salami, Chili, Paprikawürfel und Bergkäse 14,[90]

Schürzenjäger - mit frischen Champignons, Knoblauchöl, Thymian und herzhaftem Käse überbacken 14,[90]

Parma - mit Parmaschinken, Rucola, getrockneten Tomaten und Trüffelöl 17,[50]

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleiner bunter gemischter Salat
mit unserem „Rotes Schloss“ Orangen-Senfdressing - auch als Beilage zu einem Hauptgang 7,[90]

Rinderkraftbrühe nach Landküchenart
mit Kräuterflädle 7,[90]

Kartoffelcrèmesuppe mit Speck und Kresse 7,[90]

Lauwarmer Wildmaultaschensalat
mit Radieschen, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern 12,[90]

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unsere Flammkuchen teilweise zeitlich versetzt zu den anderen Hauptgerichten serviert werden. Also, bitte nicht warten, sondern einfach anfangen. **!**

Zum Vormerken! „Wild-/Bärlauch Wochen“
vom 18.03. – 13.04.2025

„Im Leben geht es um die Liebe, und beim Essen um den Geschmack.
So einfach und gleichzeitig anspruchsvoll ist es …“

Große Salate

Salat Ziegenkäse
Großer Blattsalat mit „Rotes-Schloss“-Orangen-Senf-Dressing, gebackenem Ziegenkäse und Preiselbeermarmelade 17,[90]

Salat mit Wildmaultaschen
Großer Blattsalat mit „Rotes-Schloss“-Orangen-Senf-Dressing und kross gebraten Maultaschen 17,[90]

Großer gemischter Salat
Bunte Blattsalate und eine Auswahl knackiger Rohkostsalate mit „Rotes-Schloss“-Orangen-Senf-Dressing 14,[50]

Zu allen Salaten reichen wir helles Steinofenbaguette und dunkles Sauerteigbaguette

Hauptspeisen

Deftiges

Jagsthäuser Wildmaultaschen
gebraten mit Kartoffelsalat, g’schmälzten Zwiebeln und Bratensoße 18,[50]

Kalbstafelspitz
mit Meerrettichdip, Petersilienkartoffeln und Blattspinat 22,[90]

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Lembergersoße und hausgemachten Butterspätzle* 29,[90]

Wildbolognese vom heimischen Wild
mit Birnen und frischem Parmesan 17,[90]

Wildgulasch
mit Gemüse, hausgemachten Butterspätzle* und Honig-Pfefferbirnengsälz 24,[90]

Rehbraten in Wacholderrahm
mit gebratenen Serviettenknödeln, Wurzelgemüse und Preiselbeerapfel 28,[50]

Kräuter- Grünkernrisotto
mit gebackener Rote Beete und Ziegenkäse Crumble 17,[80]

Vegane Gemüsepfanne
mit Wurzelgemüse, Pilzen, Pak Choi, Haselnuss und Rosmarinkartoffeln 17,[80]

***Ausgezeichnete Qualität**

UNSERE SPÄTZLE MIT MEHL AUS EIGENEM ANBAU

„Das Blütenkorn“

Wir verwenden in unserer Küche Getreide aus eigener Produktion. Das schmeckt Mensch und Natur.

Mehr unter: bluetenkorn.de

Dessert

Für unsere „Süßen“!

Nougat Crème brûlée
mit Mango-Passionsfruchtragout
und Pistazieneis 10,[80]

Halbgebackenes Schokotörtchen
mit Joghurt-Bergmilcheis und Birnenkompott 10,[80]

Ofenschlupfer
mit Vanillesoße und Walnusseis 9,[50]

Rotes Schloss Dessertvariation
Die verführerische Versuchung -
serviert für wahre Genießer mit nur einem Löffel, für Verführer auch mit zwei Löffeln 14,[00]

Flammkuchen Karlchen
mit Äpfeln, Zimt und Zucker für 4 bis 5 Personen 11,[80]

Flammkuchen Calvados
mit Äpfeln, Zimt, Zucker und Calvados flambiert 15,[80]

Für kleine Edelfräulein und Ritter

Schlangenteich
Flädlesuppe 4,[90]

Hofnarr´s Leibgericht
Pasta Bolognese 5,[90]

Kriemhild und Siegfried
Spätzle und Soße 4,[90]

Ritterschnitzel
Kinderschnitzel mit Pommes Frites 9,[50]

Räubernest
Wildgulasch im Spätzlenest 7,[50]

Ritterlanzen
Pommes Frites mit Ketchup 5,[50]

Trenk Tausendschlag
Grießbrei mit Apfelmus, Zimt und Zucker 5,[50]

Kleiner Ritter
1 große Kugel Eis (Schoko, Vanille oder Erdbeere) mit einem Klecks Schlagrahm 3,[90]