

HERZLICH WILLKOMMEN

Köstliche Augenblicke

Die Freuden an den perfekten, kleinen Dingen wird hier, im *Café im Schloss Meersburg*, mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail gepflegt. Gerne möchten wir Sie jeden Tag mit Ideen und Raffinesse, Frische und Vielfalt, Freundlichkeit und Harmonie verwöhnen. Qualitäten, die Sie auch für private und geschäftliche Veranstaltungen nutzen können. Unser Catering-Team öffnet für Sie die wunderschönen Räume von Schloss Meersburg und sorgt für Feste, die unvergesslich bleiben. Sprechen Sie uns doch einfach mal darauf an.

Herzlichst,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Familie Finkbeiner', written in a cursive style.

FAMILIE FINKBEINER

UNSERE SPEISENAUSWAHL

Kohlrabicrèmesuppe mit Kerbelespuma G	6,50
Gemischter Blattsalat mit gebratenen Hähnchenstreifen G	13,00
Tagliatelle mit gebratenem Spargel, Cocktailtomaten und Rucola G,C,Aw	13,50
Hausgemachte Gemüsequiche mit Zupfsalat C,G, Aw	11,90
Flammkuchen Elsässer Art mit Zupfsalat A, G wahlweise mit einem Glas Most	8,50 12,50
Geräucherte Forelle auf Kartoffel-Meerrettich Stampf mit milder Rieslingsauce	16,00
Saltimbocca vom Schwein auf Bärlauchspätzle mit Champignon- Rahmsauce Ad,C,G,L	21,00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleiscreme und Sahne C,Aw	6,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir akzeptieren Bargeld und EC Karte.

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere und Krebserzeugnisse
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse
F	Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse
H	Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
L	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M	Senf und Senferzeugnisse
N	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfit
P	Lupine und Lupinenerzeugnisse
R	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1	Mit Konservierungsstoffen
2	Mit Farbstoffen
3	Mit Antioxidationsmitteln
4	Mit Süßungsmittel Saccharin
5	Mit Süßungsmittel Cyclamat
6	Mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7	Mit Süßungsmittel Acesulfam
8	Mit Phosphat
9	Geschwefelt
10	Chininhaltig
11	Koffeinhaltig
12	Mit Geschmacksverstärker
13	Geschwärzt
14	Gewachst
15	Gentechnisch verändert

Öffnungszeiten 1. April 2019 bis 03. November 2019

Montag bis Sonntag 09:30 Uhr – 18:00 Uhr

Warme Küche 11:00 Uhr – 17:30 Uhr

Bitte beachten Sie, dass sich die Öffnungszeiten auf Grund von
Veranstaltungen geringfügig ändern können.

Wir bitten um Ihr Verständnis. Vielen Dank.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir akzeptieren Bargeld und EC Karte.

ALKOHOLFREIE PRI-SECCO AUS DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Rosenzauber		
Apfel, Rose und Minze	0,1l	4,00
Cuvée Nr. 11		
Unreifer Apfel und Eichenlaub	0,1l	4,00

[MOST]WANTED

Craft Cider aus Apfel und Birne Manufaktur Jörg Geiger	0,2l	5,00
---	------	------

BIERE

Rothaus Tannenzäpfle A oder alkoholfrei A	0,33l	3,50
Rothaus Hefeweizen A oder alkoholfrei A	0,5l	3,80
Leibinger Seeradler naturtrüb A, 3	0,33l	3,80

APERITIF

Sekt Hausmarke Traube Tonbach o	0,1l	4,70
Secco weiss o/ rosé o Staatsweingut Meersburg	0,1l	5,00
Lillet Wild Berry o,2l	0,3l	7,50
Aperol Spritz o,2,10l	0,3l	7,50
Hugo o,1 0,3l	0,3l	7,50
Kombucha Cocktail alkoholfrei	0,3l	5,00

SCHNÄPSE

Haselnuss/Kräuter Edelbrand	2 cl	4,50
Gelbe Rüben Geist	4 cl	6,00
Gutemann, Hagnau		

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir akzeptieren Bargeld und EC Karte.

KUCHENAUSWAHL

Apfelkuchen A, C, G, H	
Aprikose-Käse Sahne Torte	
Gedeckter Apfel-Aprikosen-Kuchen A, C, G, H	
Heidelbeerkuchen A, C, G, H	
Johannisbeerkuchen	
Käse-Mohnkuchen A, C, G, H	
Kirschkuchen A, C, G, H	
Meersburger Schlosskuchen A, C, G, H	
Rhabarberkuchen	
Schoko-Himbeer-Torte C, G, H	
Schwarzwälder Kirsch-Torte A, C, G	

Stück Kuchen	3,10
Stück Torte	3,60
Portion Sahne	1,00

Bitte beachten Sie, dass sich die Auswahl der Kuchen täglich ändert.

FRISCHE WAFFELN

Waffeln mit Puderzucker A, C	3,50
Waffeln mit Früchtekompott, Sahne und Vanilleeis A, C, G	6,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir akzeptieren Bargeld und EC Karte.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	Tasse	2,00
Espresso Macchiato G		2,20
Espresso doppio		3,20
Espresso doppio Macchiato G		3,60
Café Crema	Tasse	3,00
Portion Café Crema		4,20
Milchkaffee G	Tasse	3,50
Cappuccino G	Tasse	3,20
Cappuccino doppio G		4,20
Latte Macchiato G	Glas	3,60
wahlweise mit		
Amaretto 1, 2/ Vanille 1, 2/ Irish Cream 1, 2	4,00	
Heiße Schokolade A, F, G	Glas	3,60
Heiße Schokolade mit Sahne A, F, G		4,00
Weisse Schokolade A, F, G	Glas	3,60
Weisse Schokolade mit Sahne A, F, G		4,00
Vanilla Chai Latte F, G	Glas	4,00

TEEAUSWAHL AUS DEM HAUSE ALTHAUS

- Earl Grey – Darjeeling Castelton – Assam Meleng – Lung Ching –
Grün Matinee – Lemon Mint – Toffee Rooibush –
Fruit Berry – Milde Minze -

	Glas	3,00
--	------	------

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir akzeptieren Bargeld und EC Karte.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Mineralwasser medium/still	0,25l	2,70
	0,75l	5,90
Verschiedene Säfte, Pur oder als Schorle		
- Apfel naturtrüb – Johannisbeere – Rhabarber – Maracuja – Orange -	0,2l	2,90
	0,4l	4,60
Orangina	0,25l	3,50
Almdudler	0,35l	3,80
Coca Cola 2/ light 2, 5, 6, 7/ zero 2, 5, 6, 7	0,3l	3,50
Spezi 2	0,3l	3,50
Bionade Holunder, Ingwer-Orange	0,33l	3,90
Moloko Holunder-Ingwer	0,2l	3,50
Moloko Cranberry	0,2l	3,50
Seezünge Rhabarber, Träuble, Birne	0,33l	3,90
Eistee	0,3l	3,20
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2l	3,50

FRISCHE SÄFTE

Frischer Bio-Orangensaft	0,2l	5,00
--------------------------	------	------

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir akzeptieren Bargeld und EC Karte.