



ROTES  
SCHLOSS  
JAGSTHAUSEN



regional bodenständig vielfältig lebendig begeisternd

Rotes Schloss Jagsthausen

Frühlingskarte 2024

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



## Vorspeisen und Kleinigkeiten

**Kleiner bunter gemischter Salat**  
mit unserem „Rotes Schloss“ Orangen-Senf dressing  
- auch als Beilage zu einem Hauptgang 7,<sup>20</sup>

**Rinderkraftbrühe nach Landküchenart**  
mit Kräuterflädle 7,<sup>20</sup>

**Cremige Bärlauchsuppe mit Laugencroûtons** 7,<sup>50</sup>

**Lauwarmer Maultaschensalat**  
mit Radieschen, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern  
10,<sup>90</sup>

**Zum Vormerken!**  
**„Spargelwochen“**  
vom 17.04. – 09.06.2024



## 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 12,<sup>50</sup>

**Pikant** - mit Chorizo Salami, Chili, Paprikawürfel  
und Bergkäse 14,<sup>80</sup>

**Schürzenjäger** - mit frischen Champignons,  
Knoblauchöl, Thymian und herzhaftem Käse  
überbacken 14,<sup>80</sup>

**Parma** - mit Parmaschinken, Rucola, getrockneten  
Tomaten und Trüffelöl 16,<sup>90</sup>

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



## Hauptspeisen



„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,<sup>50</sup>

### Salat mit Wildmaultaschen

Großer Blattsalat mit „Rotes-Schloss“-Orangen-Senf-Dressing und kross gebratenen Maultaschen 17,<sup>80</sup>

### Großer gemischter Salat

Bunte Blattsalate und eine Auswahl knackiger Rohkostsalate mit „Rotes-Schloss“-Orangen-Senf-Dressing 13,<sup>20</sup>

Zu allen Salaten reichen wir helles Steinofenbaguette und dunkles Sauerteigbaguette



### Jagsthäuser Wildmaultaschen

gebraten mit Kartoffelsalat, g'schmälzten Zwiebeln und Bratensoße 17,<sup>50</sup>

### Tafelspitz vom Kalb

mit Meerrettichdip, Petersilienkartoffeln und Blattspinat 21,<sup>90</sup>

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Lembergersauce und hausgemachten Butterspätzle\* 29,<sup>90</sup>

### Knuspriges Schnitzel

vom Schweinerücken mit Pommes Frites 17,<sup>50</sup>

### Wildbolognese vom heimischen Wild

mit Birnen und frisch gehobeltem Parmesan 18,<sup>50</sup>

### Feines Rehragout

mit gebratenen Enoki-Pilzen, Frühlingsgemüse und Pistazien-Spätzle\* 26,<sup>50</sup>

### Rehrbraten in Wacholderrahm

mit gebratenen Serviettenknödeln, Wurzelgemüse und Preiselbeerapfel 28,<sup>50</sup>

### Pappardelle mit Bärlauchrahm, Cocktailtomaten

und frisch gehobeltem Parmesan 17,<sup>50</sup>

### Vegane Gemüsepfanne

mit Wurzelgemüse, Pilzen, Pak Choi, Haselnuss und Rosmarinkartoffeln 17,<sup>50</sup>

### \* 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](http://bluetenkorn.de)





## Für kleine Edelfräulein und Ritter

### Schlangenteich

Flädlesuppe 4,<sup>90</sup>

### Hofnarr´s Leibgericht

Pasta Bolognese 5,<sup>90</sup>

### Kriemhild und Siegfried

Spätzle und Soße 4,<sup>90</sup>

### Ritterschnitzel

Kinderschnitzel mit Pommes Frites 9,<sup>50</sup>

### Räubernest

Wildgulasch im Spätzlenest 7,<sup>50</sup>

### Ritterlanzen

Pommes Frites mit Ketchup 5,<sup>50</sup>

### Trenk Tausendschlag

Grießbrei mit Apfelmus, Zimt und Zucker 5,<sup>50</sup>

### Kleiner Ritter

1 große Kugel Eis (Schoko, Vanille oder Erdbeere) mit einem Klecks Schlagrahm 3,<sup>90</sup>

## Dessert

**Für unsere  
„Süßen“!**

### Nougat crème brûlée

mit Mango-Passionsfruchtagout  
und Pistazieneis 9,<sup>50</sup>

### Halbgebackenes Schokotörtchen

mit Joghurt-Bergmilcheis und Birnenkompott 10,<sup>80</sup>

### Stracciatellacremè mit Rhabarberagout und

Erdbeersorbet 9,<sup>20</sup>

### Rotes Schloss Dessertvariation

Die verführerische Versuchung -  
serviert für wahre Genießer mit nur einem Löffel, für  
Verführer auch mit zwei Löffeln 13,<sup>80</sup>

### Flammkuchen Karlichen

mit Äpfeln, Zimt und Zucker für 4 bis 5 Personen 11,<sup>50</sup>

### Flammkuchen Calvados

mit Äpfeln, Zimt, Zucker und Calvados flambiert 15,<sup>20</sup>

