



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Mittagskarte



SCHLOSS OPPURG
HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Kürbis Karte

Kürbis-Kokos-Cremesuppe mit Parmaschinken Chips
und Baguettescheiben A,G,H,I,J,K,1
8,90€

Geräucherte Rote Beete Carpaccio
mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen,
Feigen und Rucola-Kürbis Streifen, dazu Baguettescheiben
A,G,H,J,K,1
12,90€

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Wirsing Staub
Kürbis-Orangen Püree, Erbsen, Rotwein-Birne
und Kräuter Sauce A,G,H,I,J,K,1
24,50€

Pasta a la Kürbis mit Lachssteak
in Walnuss-Senf Kruste
und Chardonnay-Kräuter Sauce
A,C,D,F,G,H,I,J,K,M,1
24,90€



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Mittagskarte

Tomaten-Basilikum Waffel, gefüllt mit Feta-Oliven
Gemüse und Schwarzwälder-Schinkenröschen auf Rucola

A,G,I,J,K

9,90€

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit feinen
Gemüsestreifen, dazu Kräuter Flädle A,C,G,I

6,90€

Kleiner Beilage Salat mit geröstetem Sesamduett
und Baguettescheiben A,I,K

6,90€

„Schloss Salat“

Großer Salatteller mit saisonalem Gemüse,
pikanten Hähnchenstreifen und marinierten Balkankäse,
dazu servieren wir Baguettescheiben G,I,K

17,90€

dazu Dressing zur Auswahl:

Joghurt-Dressing G,I,J

Balsamico-Kräuter in Öl G,I,J

Mango-Chili I,J



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl
und Thüringer Klöße A,L,2,3,J,5
24,40€

Hähnchenbrustfilet mit getrockneten Tomaten
gefüllt im Speckmantel, dazu Süßkartoffel Püree und
Broccoli Röschen 2,3,A,G,I,K
21,40€

Thüringer Rostbrätel mit geschwenkten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und kleines Salatbukett A, I, J
17,40€

Pasta mit Meeresfrüchten in Butter-Kräuter Soße
und geschmelzten Cherry-Tomaten A,B,C,D,F,G,I,J,M,N
17,40€

Vegane Linsenpfanne mit Süßkartoffel
und frischen Gartengemüse in Kokos Soße,
dazu Kichererbsen Chips H,I,K, L-Frei, Gluten-Frei
17,80€
