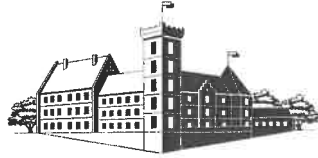


SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Unsere Empfehlung

Riesling Sekt Brut PRIVAT CUVÉE „Schloss Weitenburg“	0,11	EUR 9,50
Champagner HENRI MANDOIS Brut Origine	0,11	EUR 14,00
<i>Unser Haus-Aperitif</i> Erdbeersirup, Maracujasaft und Sekt		EUR 9,50
Pomme-Pure prickelnder Apfel - alkoholfrei Duttenhofer'sches Apfelgut Sulz-Hopfau, Baden Württemberg	0,11	EUR 8,00
2021 Chardonnay - Weißburgunder	0,25l	EUR 13,00
Dreissigacker Wein GmbH Bechtheim, Rheinhessen	0,75l	EUR 38,00
Frische Eleganz und ein angenehmer Schmelz		



SCHLOSS WEITENBURG

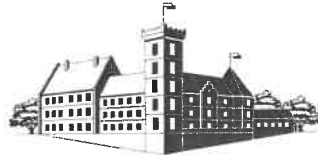
Hotel · Restaurant · Park

Vorspeisen

Feldsalatröschen mit Himbeerdressing, Speck und Croûtons	EUR 12,00
wahlweise mit	
gebratenen Waldpilzen	EUR 15,00
Wildschweinschinken und Preiselbeervinaigrette	EUR 18,00
Rote Bete Carpaccio mit Limonen-Estragonmarinade, <u>Rucola</u> und <u>karamellisiertem Ziegenkäse</u>	EUR 19,00
Gänselebertörtchen mit Sauerrahm, grünem Apfel und Brioche	EUR 28,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Schnittlauch	EUR 9,50
Rehconsommé mit kleinem Gemüse und Pfifferlingsflädle	EUR 12,00
Sellerieschaumsuppe mit schwarzem Herbsttrüffel	EUR 14,00

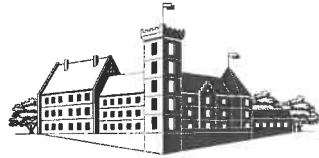


SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Hauptgerichte

FrISChe Pasta mit Trüffelcreme, Lauch und schwarzem Herbsttrüffel	EUR 24,00
Kross gebratenes Zanderfilet an Champagnersoße, Rieslingkraut und Kartoffelpüree	EUR 32,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites, Beilagen-Feldsalat und Preiselbeeren	EUR 32,00
Zwiebelrostbraten in Rotweinsöße hausgemachte Spätzle und Beilagen-Feldsalat	EUR 33,00
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust in Wacholderjus mit Wirsinggemüse und Kartoffelgratin	EUR 34,00
Argentinisches Rumpsteak mit Meerrettich-Senfkruste gratiniert dazu Speck-Bohnen und Kartoffelgratin	EUR 36,00
Ganze Atlantik Seezunge mit brauner Mandelbutter, Lauchgemüse und glasierte Kartoffeln (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)	EUR 48,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

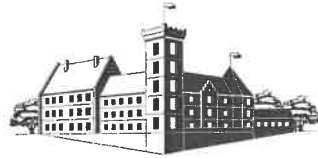
Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 8,50
Granité von der Birne, Williams Birnensorbet und weiße Schokolade <i>im Cocktailglas serviert</i>	EUR 9,50
Tarte von der dunklen Valrhonaschokolade mit karamellisierter Banane und Vanilleeis	EUR 15,00
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten und Buttercrumble	EUR 14,00
Französische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf	EUR 18,00

Unsere Empfehlung

2018	Saint Patrick - Rosé Beerenauslese Weingut Karl H. Johner Vogtsburg – Bischoffingen, Kaiserstuhl	5cl	EUR 9,00
------	--	-----	----------

Feiner Duft nach Erd- und Himbeeren. Am Gaumen schöne Fülle.
Die Süße wird durch die Säure sehr schön getragen.
Rosennote, rote Beerenaromen, rote Johannisbeeren und Johannisbeerblätter,
rote Stachelbeeren.



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Lesebrillen halten wir für Sie bereit, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Besuchen Sie uns auf Instagram!



Visit us @ Instagram!