

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Unsere Empfehlung

Riesling Sekt Brut

PRIVAT CUVÉE „Schloss Weitenburg“ 0,11 EUR 10,00

Champagner HENRI MANDOIS Brut Origine 0,11 EUR 15,00

Unser Haus-Aperitif

Walderdbeerlikör EUR 11,00

mit Rieslingsekt und Gurke

Traubensecco

Zerozzante Cuvée No. 1 – weiße Bacchus-Trauben

Sekthaus Raumland

Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen 0,11 EUR 9,50

2018 Rotwein Cuvée Q.b.A. 0,25l EUR 14,00

Jubiläumsedition Freiherr von Rasser 0,7l EUR 39,00

Graf von Bentzel-Sturmfeder-Horneck'sches Weingut

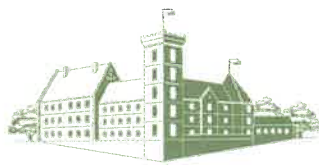
Schozach

Diese Cuvée ist ausgebaut im neuen Eichenholzfaß.

Im Bukett leichter Holzton, kräuterwürzige Frucht, reife Kirsche.

Am Gaumen feines Tannin, mineralisch, gute Säure und süße Frucht.

Ausgezeichnete Länge.



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Vorspeisen

Frühlingsblattsalate mit Himbeerdressing, Granatapfelkernen und gerösteten Pinienkernen	EUR 12,00
mit hausgeräuchertem Wildschinken	EUR 16,00
mit karamellisiertem Ziegenkäse	EUR 16,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Sommertrüffel, Wiesenkräutern und Wachtelei	EUR 22,00
Saiblingsfilet mit grünem Apfel, Miso-Mayonnaise und Salatbukett	EUR 23,00
Sashimi vom Schottischen Lable Rouge Lachs mit Avocado, Wakame, Rettich und Ponzu-Vinaigrette	EUR 24,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Flädle	EUR 11,00
Tomatenessenz mit Basilikum und Grießklößchen	EUR 14,00
Cremesüppchen von der Zuckerschote mit gebratener Mittelmeergarnele	EUR 15,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Hauptgerichte

Spargelrisotto von grünem Spargel mit Kerbel, gerösteten Haselnüssen und in Panko gebackenem Spargel	EUR 28,00
Rehragout aus unserer Schloss-Jagd in Preiselbeerrahmsoße, Brokkoligemüse und hausgemachte Spätzle	EUR 32,00
Brust vom Kikok Maishähnchen in Rosmarinjus, Shiitake Pilze, Lauch und Trüffelnudeln	EUR 34,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren, Pommes Frites und Beilagen-Blattsalat	EUR 36,00
Zwiebelrostbraten in Rotweinsöße mit hausgemachten Spätzle und Beilagen-Blattsalat	EUR 36,00
Zanderfilet kross gebraten mit Schnittlauch-Beurre Blanc und Spargelrisotto	EUR 38,00
Filet vom Wolfsbarsch an Krustentierschaum, Zucchini-Tomatenragout und kleine Sepia-Kartoffelgnocchi	EUR 42,00
Medaillons vom Kalbsfilet an Morchelrahmsoße, Spargelgemüse und Kräuerbandnudeln	EUR 45,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Granité von Erdbeere und Limone mit Erdbeer-Rhabarbersorbet und weißem Schokoladenschaum	EUR 11,00
Delice von Cheesecake und Mango mit Mango-Passionsfruchtsorbet	EUR 14,00
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten und Knusperhippe	EUR 15,00
Zitronentarte mit Baiser, marinierten Beeren, Crumble und weißem Schokoladeneis	EUR 15,00

Unsere Empfehlung

2017	Château Roumieu Sauternes Appellation Sauternes Controlée Mis en Bouteille au Château par CDM – Parempuyre - Gironde	5cl	EUR 12,00
------	--	-----	-----------

Duftet nach Trockenfrüchten, Akazien- und Lindenblüten.
Aromen von exotischen Früchten, reifem Pfirsich, Blüten, Honig und Haselnüssen.
Ganz im Süden des Bordeaux hat man sich in der Appellation Sauternes auf hochkonzentrierte Süßweine spezialisiert.