

Unsere Empfehlung

Riesling Sekt Brut
PRIVAT CUVÉE „Schloss Weitenburg“ 0,1l EUR 10,00

Champagner HENRI MANDOIS Brut Origine 0,1l EUR 15,00

Unser Haus-Aperitif

Rieslingsekt mit Walderdbeerlikör EUR 11,00

Apfelsecco

Duttenhofer

Glockenapfel und Elstar

Apfelgut Sulz-Hopfau 0,1l EUR 9,50

2022 PNT & C 0,25l EUR 11,00

Rosé QbA 0,75l EUR 33,00

Dreissigacker Wein GmbH

Bechtheim

Spätburgunder, Duft von Mandarine und Melone

am Gaumen fruchtige Himbeere

harmonische Balance aus Frucht und Säure, elegant-mineralischer Abgang

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit Himbeerdressing, Granatapfelkernen und gerösteten Pinienkernen	EUR 12,00
Strauchtomate mit Altem Balsamico, Olivenöl und Basilikum dazu Burrata und Rauke	EUR 18,00
Gegrillter Pulpo mit Paprika-Gurkensalsa, Couscous-Salat und Pflücksalat	EUR 22,00
Thunfischtatar vom Yellowfin tuna mit Wakame-Algensalat, Wasabikreme und Wasabieis	EUR 24,00
Opera von der Gänseleber mit Mango-Passionsfrucht, Sellerie, Sommertrüffel und hausgemachte Brioche	EUR 28,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Grießklößchen	EUR 11,00
Pfifferlingcremesüppchen mit Croûtons	EUR 12,00
Brunnenkresse-Schaumsüppchen mit gebratener Garnele	EUR 14,00

Hauptgerichte

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Blattpetersilie und Grana Padano Parmesan	EUR 28,00
Rehragout aus unserer Schloss-Jagd in Preiselbeerrahmsauce, Waldpilze, Brokkoligemüse und hausgemachte Spätzle	EUR 32,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren, Pommes Frites und Tomatensalat	EUR 36,00
Zwiebelrostbraten in Lembergersauce mit hausgemachten Spätzle und Beilagen-Blattsalat	EUR 36,00
Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce, grüner Spargel und Kräuternudeln	EUR 38,00
Argentinisches Angus Rumpsteak mit Pinienkernkruste, Rotwein-Estragonjus, junger Spitzkohl und getrüffeltes Kartoffelgratin	EUR 39,00
Seeteufelmedaillons mit Chorizo, Tomaten, Blattspinat und Basilikumgnocchi	EUR 42,00
Lammrücken in Aromaten gebraten mit Oliven-Tomatensalsa, Ratatouillegemüse und Chorizognocchi	EUR 42,00

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Schwarzwälder Kirsch-Granité, Schokoladensorbet und Kirschwasser-Espuma - in der Cocktailschale serviert -	EUR 12,00
Mascarpone mousse mit Limone, Pfirsichragout und marmoriertem Pfirsich-Vanilleeis	EUR 15,00
Brombeertarte mit Brombeer-Vanillesoße, Champagnersorbet und Vanillecrumble	EUR 16,00
Schokoladensouffle mit flüssigem Kern auf Vanilleschaum und hausgemachtes Mokkaeis <i>Zubereitungszeit 25 Minuten</i>	EUR 17,00
Fragen Sie nach unseren hausgemachten Sorbets	EUR 4,00 pro Kugel

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.			