

Unsere Aperitif Empfehlung

Riesling Sekt Brut PRIVAT CUVÉE „Schloss Weitenburg“	0,1l	EUR 10,00
Champagner HENRI MANDOIS Brut Origine	0,1l	EUR 15,00
<i>Unser Haus-Aperitif</i>		
„Grüner Spritz“ mit grünem Apfelsirup, Ginger Ale und Sekt		EUR 12,00
alkoholfreier Sekt		
Schlossbergkellerei, Familie Schnauffer Althengstett	0,1l	EUR 9,50

Unsere Weinempfehlung

2024 Grauburgunder - Alexander Laible Edition Schloss Weitenburg		
Qualitätswein trocken	0,2l	EUR 14,00
Baden	0,75l	EUR 39,00

In der Nase Duft nach Birne und Boskop-Apfel,
schöner Körper, eleganter Schmelz und viel Saft,
schöner Abgang, macht viel Spaß.

Vorspeisen

Kleiner Frühlings-Blattsalat mit Sherry-Essigvinaigrette und gerösteten Pinienkernen (in der Bowl serviert)	EUR 8,50
Wildkräutersalat mit Holunderblütendressing, gepickelten Radieschen, gerösteten Nüssen und Belper Knolle	EUR 15,00
Ochsenherztomaten mit Burrata, mit altem Balsamico und Olivenöl mariniert, dazu Basilikum-Sorbet	EUR 19,00
Roh marinierte Scheiben vom Gelbflossen-Thunfisch, Limone, Rettich und Wasabi-Mayonnaise	EUR 26,00
Opéra von der Gänseleber mit Sauerrahm, grünem Apfel, Trüffel-Vinaigrette und Brioche	EUR 32,00

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Schnittlauchflädle	EUR 9,00
Consommé von frischen Waldpilzen mit Gemüse-Julienne und getrüffeltem Grießklößchen	EUR 15,00
Hummerschaumsuppe mit altem Cognac, Estragon und gebratener Gamba	EUR 18,00

Hauptgerichte

Hausgemachte Schlutzkrapfen in Petersilien-Pinienkernbutter, Blattspinat und Grana Padano Parmesan	EUR 28,00
Grüner Spargel-Risotto mit Blattpetersilie, Cashewkernen und Feta	EUR 29,00
Brust vom Kikok-Huhn an Kerbeljus, grüner Spargel und Kartoffelgnocchi	EUR 37,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Beilagen-Blattsalat	EUR 38,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Rotweinjus mit hausgemachten Spätzle und kleinem Beilagen-Blattsalat	EUR 38,00
Argentinisches Rumpsteak mit Senfkruste gratiniert, grüne Bohnen und Rosmarin-Kartoffelgratin	EUR 39,00
Kross gebratenes Filet vom Arktischen Seesaibling in Champagner Beurre Blanc, frische Sommertrüffel, glasierter Lauch und Trüffelgnocchi	EUR 40,00
Gebratene Garnelen in Krustentierschaum, Zuckerschotengemüse und feine Nudeln	EUR 43,00

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Holunderblütengranité mit marinierten Erdbeeren, Erdbeer-Rhabarbersorbet und Holunder-Joghurtschaum	EUR 12,00
Heiße Liebe 2.0 (kalt interpretiert) Pistaziensablé, Vanilleparfait, Yuzu-Himbeersorbet und marinierte Himbeeren	EUR 16,00
Exotic-Cheesecaketörtchen mit Mango-Passionsfrucht Kakaostreusel und Kokosnuß	EUR 16,00
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Vanilleschaum und feinem Rahmeis (Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten)	EUR 17,00
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unseren hausgemachten Sorbets	EUR 4,00 pro Kugel

Unsere Empfehlung

2021	Saint Patrick - Beerenauslese Weingut Karl H. Johner Vogtsburg-Bischoffingen Baden	5 cl	EUR 14,00
------	---	------	-----------

Helles, mittleres Zitronengelb. In der Nase animierendes Aromenspiel von Aprikosenmarmelade, Quittensaft, von kandierten, gelben Früchten, etwas Mandelmus, Karamell und weißes Nougat.
Am Gaumen Eindrücke von Lebkuchen, Orangenzesten, Quitte und kandierter Ananas.
Durchaus schönes Süsse-Säure-Spiel. Langer Abgang.
Ein weicher, animierender Wein mit schönem Trinkfluss.