



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

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

Unser Haus-Aperitif

LAV'A BELLE, Bitter Lemon, Sekt und Rosmarin EUR 11,00

Traubensecco

Zerozzante Cuvée No. 1 – weiße Bacchus-Trauben

Sekthaus Raumland

Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen 0,1l EUR 9,50

Unsere Weinempfehlung aus der Magnumflasche

2023 Saint Aix Rosé 0,25l EUR 12,00

Maison Saint AIX

Jouques, Aix-en-Provence, Frankreich

Cuvée aus 60% Grenache, je 20% Syrah und Cinsault (autochthone Sorte)

Der Roséwein ist frisch, elegant, strahlend zartrosa bis lachsfarben.

Gute Balance zwischen knackiger Säure und feinen Aromen nach roten Früchten.



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Vorspeisen

Herbstliche Blattsalate mit Himbeerdressing mariniert, geröstete Pinienkerne und gebratene Steinchampignons	EUR 12,50
Marinierte Rote Bete mit Ziegenfrischkäse, Granatapfelkernen und Rucola	EUR 19,00
Carpaccio vom Adlerfisch mit Thai-Vinaigrette, Mango und Papaya	EUR 24,00
Tatar vom Rinderfilet, klassisch angemacht, mit Sauerrahm und Chili-Mayonnaise	EUR 28,00
dazu: 30 g Kaluga Kaviar	+ EUR 59,00
Unsere Gänseleberschnitte mit Feige, Sauerrahm, Trüffel und hausgemachte Brioche	EUR 29,00

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Schnittlauchflädle	EUR 10,00
Essenz vom Perlhuhn mit kleinem Gemüse und Kräuterravioli	EUR 14,00
Cremesuppe von Topinambur mit frischen Trüffel	EUR 15,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Hauptgerichte

Ratatouille und gebackener Schafskäse mit Pinienkern-Crumble und Thymian	EUR 26,00
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Blattspinat, Tomate und Grana Padano Parmesan	EUR 26,00
Geschmortes Lammhäxle in milder Knoblauchjus, Lauchgemüse und Kartoffel-Rosmarin-Püree	EUR 34,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren, Pommes Frites und kleiner Beilagen-Blattsalat	EUR 36,00
Zwiebelrostbraten in Rotweinjus mit hausgemachten Spätzle und kleiner Beilagen-Blattsalat	EUR 36,00
Gebratenes Zanderfilet in Rieslingsoße, Berglinsengemüse und Kartoffelpüree	EUR 38,00
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Cassisjus, Wurzelgemüse, Pfifferlinge und Briocheknödel	EUR 39,00
Mit Mandeln gratiniertes Medaillon vom Hirschrücken in Sauerkirschjus, dazu wilder Romanesco und hausgemachte Spätzle	EUR 45,00
Steinbuttfilet in Hummer-Estragonschaum, Blattspinat, Oliven-Tomatensalsa und schwarze Gnocchi	EUR 44,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Eingelegte Williamsbirne, Williamsbirnensorbet, Granité und weißer Schokoladen-Espuma - in der Cocktailschale serviert -	EUR 13,00
Apfelcrumble mit Äpfeln aus unserem Schlossgarten und marmoriertem Apfeleis	EUR 14,00
Opera von dunkler Schokolade und Zwetschgen aus unserem Schlossgarten mit Walnussstreuseln und marmoriertem Zwetschgensorbet	EUR 15,00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit marinierten Brombeeren und hausgemachtem Pistazieneis	EUR 15,00
Fragen Sie 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.