



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
<i>Unser Haus-Aperitif</i>		
Jack Daniels Rye, Cassis, Johannisbeersaft, Bitter Lemon		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	0,25l	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.



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Vorspeisen

Herbstliche Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speckstreifen	EUR 11,00
Wildkräutersalat mit Walnußdressing, eingelegten Radieschen und Kirschtomaten	EUR 12,00
Tatar von der Ochsenherz-Tomate auf Burratacrème mit Kapern, Basilikum und Ruccola	EUR 19,00
Carpaccio von Seeteufel und Lachs in Limonen-Estragonvinaigrette Fenchel, Grapefruit und Lachskaviar	EUR 26,00
Opéra von der Gänseleber, Feige, zweierlei Sellerie und hausgemachte Brioche	EUR 32,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Flädle	EUR 9,00
Pikante Maiscrèmesuppe mit Garnelentatar	EUR 16,00
Rehconsommé mit kleinem Gemüse und getrüffelten Grießklößchen	EUR 16,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Hauptgerichte

Römische Nocken mit Parmesan, Zucchini-Tomatengemüse und Curryschaum	EUR 28,00
Feine Trüffelpasta mit Herbst-Trüffel, , Blattspinat und Grana Padano Parmesan	EUR 32,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit kaltgerührten Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Beilagensalat	EUR 38,00
Zwiebelrostbraten in Lembergersoße mit hausgemachten Spätzle und kleinem Beilagenblattsalat	EUR 39,00
Geschmortes Lammhaxe in Rosmarinjus feine Bohnen und römische Nocken	EUR 39,00
Schottisches Lachsfilet in Pumpernickelfumet Wirsingrisotto und Tomaten-Specksalsa	EUR 39,00
Barbarie-Entenbrust an Wacholderjus Wirsinggemüse und Kartoffelgratin	EUR 42,00
Argentinisches Angus-Rumpsteak (250 g) Kräuterbutter, Dauphine-Kartoffeln und kleiner Wildkräutersalat	EUR 44,00
Atlantik-Seeteufelmedaillon in Basilikumschaum Zuckerschotengemüse und zweierlei Reis	EUR 45,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Zwetschgen-Walnuß-Crumble (heiß gebacken) mit hausgemachtem Zimtrahmeis	EUR 15,00
Mille-Feuille von der dunklen Valrhonaschokolade an glaciertem Birnenragout und Birnensorbet	EUR 16,00
Mascarpone-Eierlikörparfait mit karamellisierten Walnüssen, marinierten Zitrusfrüchten und marmoriertem Eierliköreis	EUR 16,00
Crème Brûlée von der Vanille mit Mango-Passionsfruchtragout und Schokoladensorbet	EUR 16,00
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, Orangenzen, Quitte und kandierter Ananas. Durchaus schönes Süsse-Säure-Spiel. Langer Abgang. Ein weicher, animierender Wein mit schönem Trinkfluss.			