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 Winter-Aperitif Martini, Orangensaft, Kirschsaft		EUR 12,00
alkoholfreier Sekt Schlossbergkellerei, Familie Schnaufer Althengstett	0,1l	EUR 9,50

Unsere Weinempfehlung

2023 Lemberger *Fellbacher Goldberg*
Deutscher Qualitätswein - trocken

Weingut Heid	0,2l	EUR 15,00
Fellbach, Württemberg	0,75l	EUR 46,00

Ein kräftiger, charaktervoller Rotwein mit tiefroter Farbe, der Aromen von dunkler Schokolade, Eukalyptus, Salbei und reifen dunklen Früchten (Kirsche, Pflaume) vereint, gepaart mit kühl-minzigen Noten.

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Vorspeisen

Unsere Blattsalate mit Himbeerdressing, gerösteten Walnüssen und gepickeltem Gemüse	EUR 12,00
Marinierte Scheiben und Relish von der Roten Bete grüner Apfel, Sauerrahm und Ziegenfrischkäsepraline	EUR 22,00
Carpaccio von Seeteufel und Lachs mit Limone und Estragon mariniert, Jalapeno-Mayonnaise und Wakame-Algensalat	EUR 26,00
Von Hand geschnittenes Rindertatar - klassisch angemacht mit Wachtel-Spiegelei und Trüffel-Mayonnaise	EUR 28,00
wahlweise mit 30 Gramm Imperial Kaviar auf Eis	+ EUR 79,00

Suppen

Rinderconsommé mit Schnittlauch und Flädle	EUR 12,00
Perlhuhnconsommé mit kleinem Gemüse und Trüffelklößchen	EUR 15,00
Blumenkohlcrèmesüppchen mit frischem Trüffel	EUR 16,00

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Hauptgerichte

Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Pilzen, Cashewkernen, Blattspinat und Belper Knolle	EUR 28,00
Kartoffelgnocchi in Salbeibutter mit Kirschtomaten, geschmortem Kürbis und Granatapfelkernen	EUR 28,00
Geschmortes Lammhäxle in milder Knoblauchjus, Bohnengemüse und Kartoffelgratin	EUR 36,00
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
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Rotweinjus, Wirsinggemüse und Schupfnudeln	EUR 42,00
Argentinisches Angus-Rinderfilet in Estragonjus mit gebratener Gänseleber, Wurzelpürée und Kartoffelgratin	EUR 49,00
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet an Dill-Beurre Blanc, Kohlrabigemüse und hausgemachte Nudeln	EUR 39,00
Seeteufelmedaillons im Speckmantel gebraten, Petersilienjus, cremiges Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln	EUR 46,00

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Birnengranité mit eingelegter Gewürzbirne, Williams-Birnensorbet und Zimtschaum	EUR 12,00
Crème Brûlée von der Vanille mit Exoticsorbet	EUR 15,00
Heiß gebackener Bratapfel-Crumble mit hausgemachtem Vanille-Zimtrahmeis *(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)*	EUR 15,00
Orangen-Cheesecake mit eingelegten Orangen und Campari-Orangensorbet	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, Orangenzesten, Quitte und kandierter Ananas. Durchaus schönes Süsse-Säure-Spiel. Langer Abgang.
Ein weicher, animierender Wein mit schönem Trinkfluss.