



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> Sarti Spritz Sarti, Sekt, Soda und Limette		EUR 12,00
Traubensecco Zerozzante Cuvée No. 1 – weiße Bacchus-Trauben Sekthaus Raumland Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen	0,1l	EUR 9,50

Unsere Weinempfehlung

2024 Grauburgunder - Alexander Laible Edition Schloss Weitenburg Qualitätswein trocken Baden	0,25l 0,75l	EUR 14,00 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

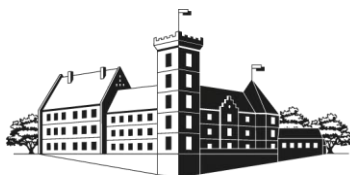
Hotel · Restaurant · Park

Vorspeisen

Heimischer Feldsalat mit Holunderblütendressing, Speckstreifen und gerösteten Pinienkernen	EUR 11,00
wahlweise mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken und Preiselbeervinaigrette	EUR 18,00
oder mit gebackenem Kalbsbries und Trüffelremoulade	EUR 24,00
Salat von Belugalinsen und Schüttelbrot mit getrockneten Aprikosen, Feta und Wiesenkräutern	EUR 18,00
Carpaccio vom Pulpo mit Limone, Sauerrahm, mediterraner Gemüsesalsa und Basilikum	EUR 24,00
Linsensalat mit gebratener Wachtelbrust und hausgemachter Gänseleberterrine, dazu Feigenchutney und Brioche	EUR 29,00

Suppen

Rinderconsommè mit Schnittlauch und Kräuterflädle	EUR 9,00
Curryschaumsuppe mit Zitronengras und gebratener Garnele	EUR 15,00
Ochsenschwanzconsommé mit kleinem Gemüse, Trüffel-Grießklößchen	EUR 16,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Hauptgerichte

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Blattspinat, Salsa-Tomatenbutter und Grana Padano Parmesan	EUR 28,00
Champagner-Risotto mit grünem Spargel, Sommertrüffel und Kerbel	EUR 29,00
Rehragout aus unserer Schloss-Jagd in Preiselbeersöbلة mit Speck-Wirsinggemüse und hausgemachten Spätzle	EUR 34,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Feldsalat	EUR 36,00
Zwiebelrostbraten in Lembergersöbلة mit hausgemachten Spätzle und kleinem Feldsalat	EUR 37,00
Gebrautes Zanderfilet an Rieslingsoße mit grünem Spargel und Kerbelrisotto	EUR 38,00
Geschmortes Ochsenbäckle und Gänseleber mit Rotweinjus, Selleriepüree und Kartoffelgratin	EUR 39,00
Gebraute Brust vom Kikok-Huhn mit Rotweinjus, Frühlingslauch-Shiitake-Pilzragout und Bärlauchnudeln	EUR 39,00
Filet vom Steinbutt in Zitronen-Kapernbutter dazu Blattspinat und glasierte Kartoffeln	EUR 45,00
Rosa gebratenes Angus Rinderfilet mit frischem Sommertrüffel, Blattspinat und Ochschwanzravioli	EUR 46,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Granité vom Holunder mit Erdbeer-Rhabarbersorbet und weißem Schokoladeneispuma - in der Cocktailschale serviert -	EUR 13,00
Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille mit Mango und Mangosorbet	EUR 14,00
Délice von Mango und Ananas mit Kokossorbet und Pekannuss-Crumble	EUR 15,00
Lauwarmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Hafercrumble und hausgemachtes Vanilleeis	EUR 15,00
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
<p>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.</p>			