



## 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>		
Winterzauber Punsch, Amaretto, Sekt, Zimt, Orange		EUR 12,00
Traubensecco		
Zerozzante Cuvée No. 1 – weiße Bacchus-Trauben Sekthaus Raumland Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen	0,1l	EUR 9,50

### Unsere Weinempfehlung

2022 Primitivo del Salento	0,75l	EUR 36,00
Azienda ContiZecca Leverano, Apulien	0,25l	EUR 13,00

alte Reben, Waldbeere, weiche Tannine, 2 Monate im Holzfass



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Vorspeisen

Heimischer Feldsalat mit Himbeerdressing mariniert, Speck und Croûtons	EUR 11,00
wahlweise    mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken und Preiselbeervinaigrette	EUR 18,00
oder          mit gebackener Kalbskopfpraline und Trüffelremoulade	EUR 24,00
Savarin vom Heumilch-Joghurt mit Gewürzkürbis, Kürbisgel, Ingwervinaigrette und kleinem Salat	EUR 19,00
Carpaccio von Seeteufel und Lachs mit Limonen-Estragonvinaigrette, Fenchelsalat und Kaviar	EUR 24,00
Törtchen von der Entenleber mit Portwein, Sellerie, grünem Apfel und hausgemachter Brioche	EUR 29,00

### Suppen

Rinderconsommè mit frischen Kräutern und Markklößchen	EUR 9,00
Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit Räucherlachs	EUR 12,00
Rehconsommé mit kleinem Gemüse und Polenta-Pilzravioli	EUR 14,00



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Hauptgerichte

Hausgemachte Rote Bete Gnocchi mit Schafskäse, Blattspinat und Petersilienschaum	EUR 28,00
Hausgemachte Bandnudeln mit schwarzem Trüffel aus dem Perigord, Lauch und Parmesan	EUR 34,00
Geschmorte Rehkeule aus unserer Schloss-Jagd in Wacholder-Preiselbeersöße, mit Wirsinggemüse und Kräuterschupfnudeln	EUR 34,00
Geschmortes Lammhaxe in milder Knoblauchjus, Wurzelgemüse und Dauphine-Kartoffeln	EUR 34,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Feldsalat	EUR 36,00
Zwiebelrostbraten in Lembergersöße mit hausgemachten Spätzle und kleinem Feldsalat	EUR 37,00
Gebratenes Filet vom Seesaibling mit Zitronenbutter, Blattspinat und glasierten Kartoffeln	EUR 39,00
Filet vom Winterkabeljau an Rotweinbutter, mit Schmorzwiebel-Risotto und Röstzwiebeln	EUR 42,00
Saltimbocca vom Kalbsfilet in Balsamicojus, mit Blattspinat und hausgemachten Nudeln	EUR 45,00



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Apfelgranité mit Gewürz Apfel, Calvadossorbet und Dulce Schokolade - in der Cocktailschale serviert -	EUR 13,00
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten und Buttercrumble	EUR 14,00
Crème brûlée von der Vanille mit Mango und Mangosorbet	EUR 14,00
Mousse vom Weitenburger Waldhonig, Birnenfond, Kirschwasserparfait und Hafercrumble	EUR 15,00

### 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, Orangenzenen, Quitte und kandierter Ananas. Durchaus schönes Süsse-Säure-Spiel. Langer Abgang.

Ein weicher, animierender Wein mit schönem Trinkfluss.