

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Unsere Empfehlung

Riesling Sekt Brut

PRIVAT CUVÉE „Schloss Weitenburg“ 0,11 EUR 10,00

Champagner HENRI MANDOIS Brut Origine 0,11 EUR 15,00

Unser Haus-Aperitif

Cranberry, Orangensaft und Sekt EUR 10,00

Traubensecco

Zerozzante Cuvée No. 1 – weiße Bacchus-Trauben

Sekthaus Raumland

Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen 0,11 EUR 9,50

2018 Rotwein Cuvée Q.b.A. 0,25l EUR 15,00

Jubiläumsedition Freiherr von Rassler 0,7l EUR 41,00

Graf von Bentzel-Sturmfeder-Horneck'sches Weingut
Schozach

Diese Cuvée ist ausgebaut im neuen Eichenholzfäß.

Im Bukett leichter Holzton, kräuterwürzige Frucht, reife Kirsche.

Am Gaumen feines Tannin, mineralisch, gute Säure und süße Frucht.

Ausgezeichnete Länge.



SCHLOSS WEITENBURG

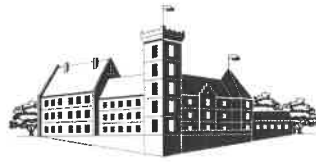
Hotel · Restaurant · Park

Vorspeisen

Feldsalatröschen mit Orangen-Senf Vinaigrette und gerösteten Walnüssen	EUR 14,00
Rote Bete in drei Texturen, Apfel, Sauerrahm und Winter-Trüffel	EUR 21,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola, Belper Knolle und altem Balsamico	EUR 24,00
Gebratene Gänseleberscheibe mit Balsamicojus, Kartoffelmousseline und glaciertem Apfel	EUR 32,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Flädle	EUR 11,00
Rehconsommé mit kleinem Gemüse und Pilzravioli	EUR 14,00
Hummerschaumsuppe mit Estragon, Cognac und gebratener Mittelmeergarnele	EUR 16,00

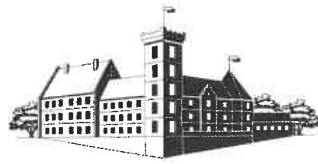


SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Hauptgerichte

Hausgemachte Chitarra Spaghetti mit Ofentomaten, Basilikum und Parmigiano Reggiano	EUR 26,00
Geschmorte Lammhaxe in milder Knoblauchjus Spitzkohlgemüse und Kartoffelgratin	EUR 32,00
Zanderfilet in Curryschaum, Zuckerschotengemüse und zweierlei Reis	EUR 36,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren, Pommes Frites und Beilagen-Feldsalat	EUR 36,00
Zwiebelrostbraten in Rotweinsöße hausgemachte Spätzle und Beilagen-Feldsalat	EUR 36,00
Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) an Senfkörnersöße Spitzkohlgemüse und Kartoffelpüree	EUR 38,00
Rosa gebratenes Pfeffersteak vom Rinderfilet Zucchini-gemüse und Kartoffelgratin	EUR 50,00
Argentinisches Rib Eye (für zwei Personen am Tisch tranchiert) Rotweinjus, Kartoffelpüree und schwarzer Wintertrüffel	EUR 82,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Granité von der Ananas, Ananassorbet und Pina Coladaschaum	EUR 11,00
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten und Knusperhippe	EUR 15,00
Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille Mango-Passionsfrucht, Vanillecrumble und Mangosorbet	EUR 16,00
Grißknödel mit eingelegten Zitrusfrüchten und Dulce Schokoladeneis	EUR 16,00

Unsere Empfehlung

2017	Château Roumieu Sauternes Appellation Sauternes Controlée Mis en Bouteille au Château par CDM – Parempuyre - Gironde	5cl	EUR 12,00
------	--	-----	-----------

Duftet nach Trockenfrüchten, Akazien- und Lindenblüten.
Aromen von exotischen Früchten, reifem Pfirsich, Blüten, Honig und Haselnüssen.
Ganz im Süden des Bordeaux hat man sich in der Appellation Sauternes auf
hochkonzentrierte Süßweine spezialisiert.