



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

2021 Corte dei Mori	0,25l	EUR 13,00
Nero d'Avola – DOC Cantina Mario Minini Marsala, Sizilien	0,75l	EUR 37,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Vorspeisen

Feldsalatröschen mit Himbeerdressing und gerösteten Pinienkernen	EUR 11,00
wahlweise mit hausgeräuchertem Wildschinken und Preiselbeervinaigrette	EUR 18,00
oder mit gebackener Kalbskopfpraline und Trüffelremoulade	EUR 24,00
Marinierte Rote Bete mit Ziegenfrischkäse, Granatapfelkernen und Rucola	EUR 19,00
Tatar vom Rinderfilet, klassisch angemacht, mit Sauerrahm und Chili-Mayonnaise	EUR 28,00
dazu: 30 g Kaluga Kaviar	+ EUR 62,00
Opéra von der Gänseleber mit Trüffelvinagrette, Feige, Sellerie und hausgemachter Brioche	EUR 29,00

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Schnittlauchflädle	EUR 10,00
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	EUR 12,00
Essenz vom Perlhuhn mit kleinem Gemüse und Kräuterravioli	EUR 14,00
Cremesuppe von Topinambur mit frischem Wintertrüffel	EUR 15,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Hauptgerichte

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Blattspinat, Tomate und Grana Padano Parmesan	EUR 25,00
Risotto von Steinpilzen und Shiitake mit Blattspinat, Grana Padano Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Wintertrüffel	EUR 26,00
Geschmortes Rehragout aus unserer Schloss-Jagd mit Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle	EUR 32,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Feldsalat	EUR 36,00
Zwiebelrostbraten in Rotweinjus mit hausgemachten Spätzle und kleinem Feldsalat	EUR 37,00
Gebratenes Zanderfilet in Schnittlauch-Beurre Blanc, Berglinsengemüse und Kartoffelpüree	EUR 38,00
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Wacholder-Limonenjus, zweierlei Kürbisgemüse und Bretzel-Serviettenknödel	EUR 39,00
Steinbuttfilet in Hummer-Estragonschaum, Blattspinat, Balsamico-Kirschtomaten und hausgemachte Nudeln	EUR 45,00
Medaillon vom Angus-Rinderfilet mit gebratener Gänseleberscheibe, Trüffeljus, Blattspinat und Parmesanpüree	EUR 48,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Eingelegte Williamsbirne, Williamsbirnensorbet, Granité und weißer Schokoladen-Espuma - in der Cocktailschale serviert -	EUR 13,00
Apfelcrumble mit Äpfeln aus unserem Schlossgarten und marmoriertem Apfeleis	EUR 14,00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit eingelegten Mandarinen und Mandarinen-sorbet	EUR 15,00
Moussetörtchen von Dulce-Schokolade, Orange und Spekulatius mit Orangenfilets und Campari-Orangensorbet	EUR 16,00
Fragen Sie 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.</p> <p>Am Gaumen Eindrücke von Lebkuchen, Orangenzenen, Quitte und kandierter Ananas. Durchaus schönes Süsse-Säure-Spiel. Langer Abgang.</p> <p>Ein weicher, animierender Wein mit schönem Trinkfluss.</p>			