



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Unsere Empfehlung

Riesling Sekt Brut

PRIVAT CUVÉE „Schloss Weitenburg“ 0,11 EUR 8,00

Champagner HENRI MANDOIS Brut Origine 0,11 EUR 12,00

*Grüner Spritz*

Grüner Apfel, Rieslingsekt, Ginger Ale, Gurke 0,11 EUR 9,00

Copenhagen Sparkling Tea

– alkoholfrei – 0,11 EUR 8,50

Teecocktail aus verschiedenen Bio- und weißen Teesorten,  
Trauben- und Zitronensaft,  
komplex im Geschmack, weich und elegant

Chardonnay

Qualitätswein – trocken 0,25l EUR 11,00

Weingut Alexander Laible, Durbach 0,75l EUR 32,00

Im Bouquet Quitten und Melone, Pfirsich und Mandarine,  
am Gaumen gelbe Mangoimpressionen, schöner Schmelz und Saft.

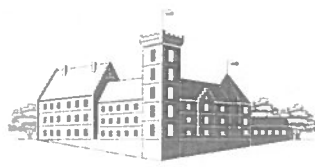
Montepulciano d' Abruzzo

Il Grande Silenzio

Coline Terramane DOCG 0,25l EUR 10,00

Fosso Corno 0,75l EUR 28,00

Intensive rubinrote Farbe, in der Nase weich, Duft nach Pflaume,  
Noten von Lakritz, warm, samtig, voller Körper.



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Vorspeisen

Herbstliche Blattsalate mit Himbeerdressing und gerösteten Pinienkernen	EUR 12,00
wahlweise mit gebratenen Waldpilzen	EUR 14,00
hausgerauchtem Wildschinken und Preiselbeervinaigrette	EUR 16,00
Sashimi vom schottischen Label Rouge Lachs mit Ingwer, Wasabi und Rettich	EUR 19,00
Gebeizte Gelbschwanzmakrele mit Rote Beete Relish Sauerrahm und Kresse	EUR 19,00
Unsere Gänseleber, grüner Apfel, Estragon und hausgemachter Brioche	EUR 24,00

### Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	EUR 9,00
Steinpilzcrèmesuppe mit gebratenen Sot-l'y-laisse	EUR 12,00
Hummerschaumsuppe mit Vadouvan und kleinen Parmesangnocchi	EUR 14,00

*Gedeckgeld EUR 2,50 pro Person*



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Hauptgerichte

Parmesanrisotto mit Lauch, frischen Pfifferlingen und Ruccola	EUR 21,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites, Beilagenblattsalat und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 30,00
Zwiebelrostbraten in Spätburgundersöfle, hausgemachte Spätzle und kleiner Beilagenblattsalat	EUR 31,00
Kalbsrückensteak in weißer Trüffelsoße, grüner Spargel und Bandnudeln	EUR 32,00
Argentinisches Angus-Rinderfilet in Balsamico-Essigjus, Pinienkern-Blattspinat und Kartoffelrösti	EUR 42,00
Kross gebratenes Zanderfilet in Schnittlauchsoße, Lauch und glacierte Kartoffeln	EUR 35,00
Steinbuttfilet in Estragonschaum, Zucchini-Tomatengemüse und zweierlei Reis	EUR 42,00

*Gedeckgeld EUR 2,50 pro Person*



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Desserts

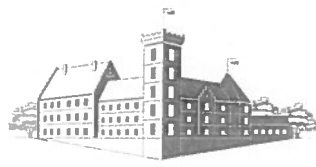
Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 8,50
Zwetschgengranité mit Sorbet und weißem Schokoladen-Espuma - im Cocktailglas serviert –	EUR 9,50
Crème Brûlée von der Vanille mit frischen Heidelbeeren und Heidelbeer-Joghurteis	EUR 14,00
Variation von Schokolade und Passionsfrucht mit Haselnuss-Crumble	EUR 15,00
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer hausgemachten Sorbetauswahl je Kugel	EUR 4,00

### Unsere Empfehlung

2018	Saint Patrick - Rosé Beerenauslese Weingut Karl H. Johner Vogtsburg – Bischoffingen, Kaiserstuhl	5cl	EUR 9,00
------	--	-----	----------

Feiner Duft nach Erd- und Himbeeren. Am Gaumen schöne Fülle.  
Die Süße wird durch die Säure sehr schön getragen.  
Rosennote, rote Beerenaromen, rote Johannisbeeren und Johannisbeerblätter,  
rote Stachelbeeren.

*Gedeckgeld EUR 2,50 pro Person*



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

## **Liebe Gäste,**

soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Lesebrillen halten wir für Sie bereit, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Besuchen Sie uns auf Facebook!



Visit us @ Facebook!