

Schloß Weitenburg



Sonntagskarte

Unsere Aperitif-Empfehlungen

Kessler Sekt
Cuvée Brut Rosé

EUR 6,00/0,1 l

Prickelnder Apfelspekt
-alkoholfrei-
Duttenhofer

EUR 5,50/0,1 l

Haus-Aperitif im Winter:
Rieslingsekt
mit Walderdbeerlikör und Zitrone

EUR 7,00/0,1 l

Champagner
Henri Mandois brut

EUR 12,00/0,1 l

Unsere Weinempfehlungen

2016

Pin Ox
Weißweincuvée – trocken
Weingut Bergdolt Reif und Nett
Pfalz

EUR 8,50/0,25 l

2014

Avantgarde “ Kolben”
Lagrein – trocken
Weingut Bergdolt reif und Nett
Pfalz

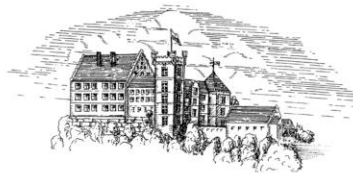
EUR 12,50/0,25 l

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





Schloß Weitenburg



Sonntagskarte

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit Himbeerdressing,
Spargelspitzen und pochierten Wachteleiern EUR 12,00

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch
mit Avocadopürée, Buchweizenblini und Wiesenkräutern EUR 18,00

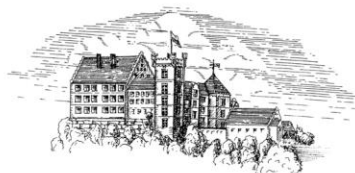
Im Speckmantel gebratenes Kaninchenfilet
auf Perlgraupensalat, Tomatenvinaigrette und Ruccola EUR 18,00

Suppen

Tomatenssenz
mit Basilikum und Parmesanravioli EUR 11,00

Crèmesuppe von weißem Spargel
mit Kerbel und Jacobsmuscheln EUR 12,00





Schloß Weitenburg



Sonntagskarte

Hauptgerichte

Arktisches Saiblingsfilet
mit Fenchel, Salicornes, Ofentomaten, grünem Spargel
und Venere-Reis EUR 28,00

Bretonisches Wolfsbarschfilet auf Kirschtomaten-Confit ,
mildes Bärlauchrisotto und Bouillabaisefond EUR 32,00

Medaillon vom argentinischen Angus Rinderfilet
mit Meerrettich-Senfkruste gratiniert,
Zuckerschotengemüse und Kartoffelgratin EUR 32,00

Schlossklassiker

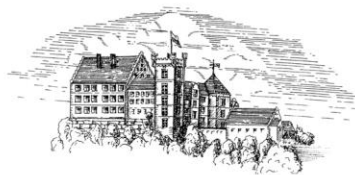
Sautierte Kalbsnieren in Balsamicosoße,
Bohngengemüse und Bratkartoffeln EUR 21,00

Hirschgulasch aus unserer Schlossjagd in Preiselbeersöße,
hausgemachte Spätzle und kleiner Beilagensalat EUR 21,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat EUR 21,50

Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle und Tomatensalat EUR 22,00





Schloß Weitenburg



Sonntagskarte

Vegetarisches Hauptgericht

Bandnudeln mit frischem Bianchotti-Sommertrüffel
und kleinem Salat

EUR 21,00
kleine Portion EUR 18,00

Desserts

Affogato al Caffé
- Espresso, Vanilleeis und Sahne -

EUR 6,50

Himbeersorbet auf Holunderblütengranité
und Vanilleespuma

EUR 8,00

Törtchen von Rhabarber, Limone und Buttermilch,
Schokoladencrumble, karamellierter Rhabarber
und marmoriertes Erdbeersorbet

EUR 15,00

Pralinen Crème Brûlée mit Pinienkernstreuseln und Thai-Basilikum,
Birnsorbet

EUR 15,00

