

Schloß Weitenburg



Speisekarte

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

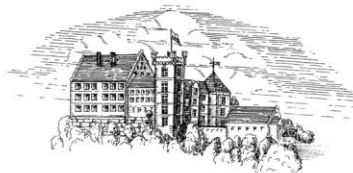
EUR 12,50/0,25 l

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



Speisekarte

Vorspeisen

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

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

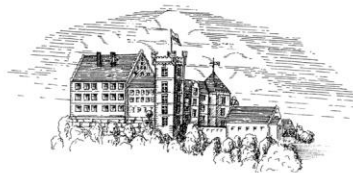
Im Speckmantel gebratenes Kaninchenfilet
auf Perlgraupensalat, Tomatenvinaigrette und Ruccola EUR 18,00

Suppen

Tomatenessenz
mit Basilikum und Parmesanravioli EUR 11,00

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





Schloß Weitenburg



Speisekarte

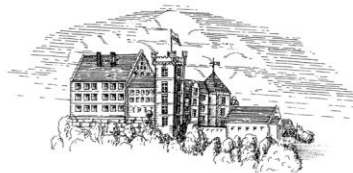
Hauptgerichte

Brust und Keule vom Mais-Stubenküken an mediterranem Gemüse, Rosmarinpüree und Balsamicojus	EUR 24,00
Rosa gebratener Lammrücken an Thymianjus Schnippelbohnen und Kartoffel-Bärlauchblinis	EUR 28,00
Medaillon vom argentinischen Angus Rinderfilet mit Meerrettich-Senfkruste gratiniert, Zuckerschotengemüse und Kartoffelgratin	EUR 32,00

Fischgerichte

Arktisches Saiblingsfilet mit Fenchel, Salicornes, Ofentomaten, grünem Spargel und Venere-Reis	EUR 28,00
Bretonisches Wolfsbarschfilet auf Kirschtomaten-Confit , mildes Bärlauchrisotto und Bouillabaisfond	EUR 32,00
Ganze gebratene Seezunge an Champagnersoße junger Blattspinat und neue Kartoffeln	EUR 34,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

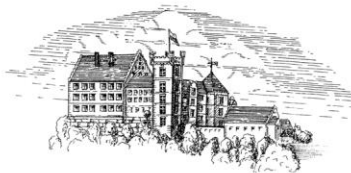
Schlossklassiker

Sautierte Kalbsnieren in Balsamicosoße, Bohngemüse und Bratkartoffeln	EUR 21,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	EUR 21,50
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Tomatensalat	EUR 22,00

Vegetarische Hauptgerichte

Spargelrisotto von grünem und weißem Spargel mit gebackenen Wildkräutern	EUR 19,00
Bandnudeln mit frischem Bianchotti-Sommertrüffel und kleinem Salat	EUR 21,00
	kleine Portion EUR 18,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

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, Birnenorbet	EUR 15,00

Bitte fragen Sie nach unseren hausgemachten Fruchtsorbets.

