

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
EUR 24,00/0,75 l

2014

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

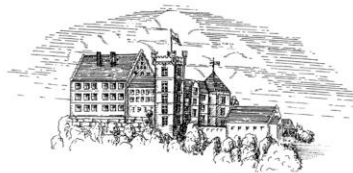
EUR 12,50/0,25 l
EUR 36,00/0,75 l

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,
und gerösteten Pinienkernen EUR 10,00

wahlweise mit gebratenen Pfifferlingen EUR 14,00
oder gebratenen Mittelmeergarnelen EUR 18,00

Filet vom Seesaibling auf Gurken-Dillsalat EUR 18,00
Wasabi-Joghurt und Wiesenkräutern

Törtchen von der Entenleber EUR 21,00
an Sellerie, Gewürztraminer und Brioche

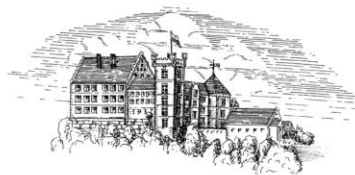
Suppen

Crèmesuppe von der Brunnenkresse mit Gambaretti EUR 12,00

Rehconsommé mit altem Sherry, kleinem Gemüse und Ravioli EUR 11,00

Geeiste Gurkenkaltschale mit lauwarmem Seeteufelmedaillon EUR 14,00





Schloß Weitenburg



Sonntagskarte

Hauptgerichte

Brust vom Schwarzfederhuhn
mit Sommertrüffel, Blattspinat, Ofentomaten und Bandnudeln EUR 26,00

Argentinisches Angus-Rinderfilet mit Trüffeljus,
Sellerie, grünem Spargel und Petersiliengnocchi EUR 32,00

Fischgerichte

Filet vom schottischen Label Rouge Lachs in Champagnersoße,
Blattspinat und zweierlei Reis EUR 28,00

Seeteufelmedaillon auf Pumpnickelfumet,
Pfifferlingen und Brunnenkresse-Risotto EUR 30,00

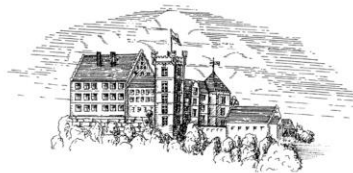
Schlossklassiker

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





Schloß Weitenburg



Sonntagskarte

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 6,50
Marinierte Erdbeeren an Grand-Manier-Sabayon und Erdbeer-Joghurteis	EUR 12,00
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten und Sesamhippe	EUR 15,00
Buttermilchmousse auf Vanille-Himbeersoße, marmoriertes Sauerrahmeis, Himbeeren und Orangen-Mandelblatt	EUR 15,00

