

## Schloß Weitenburg



### Speisekarte

#### Unsere Aperitif-Empfehlungen

Kessler Sekt Cuvée Brut Rosé	Prickelnder Apfelspekt -alkoholfrei- Duttenhofer	Haus-Aperitif im Winter: Rieslingsekt mit Walderdbeerlikör und Zitrone	Champagner Henri Mandois brut
EUR 6,00/0,1 l	EUR 5,50/0,1 l	EUR 7,00/0,1 l	EUR 12,00/0,1 l

#### Unsere Weinempfehlungen

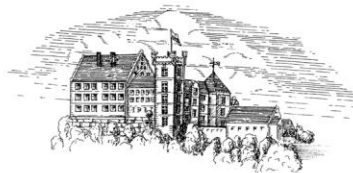
2016	2014
Pin Ox Weißweincuvée – trocken Weingut Bergdolt Reif und Nett Pfalz	Avantgarde “Kolben” Lagrein – trocken Weingut Bergdolt reif und Nett Pfalz
EUR 8,50/0,25 l EUR 24,00/0,75 l	EUR 12,50/0,25 l EUR 36,00/0,75 l

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



### Speisekarte

#### 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,  
Wasabi-Joghurt und Wiesenkräuter EUR 18,00

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

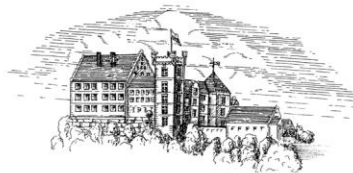
#### Suppen

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

Crèmesuppe von der Brunnenkresse mit Gambaretti EUR 12,00

Geeiste Gurkenkaltchale mit lauwarmem Seeteufelmedaillon EUR 14,00





## Schloß Weitenburg



## Speisekarte

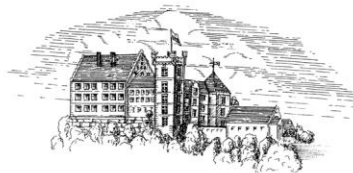
### Hauptgerichte

Brust vom Schwarzfederhuhn mit Sommertrüffel, Blattspinat, Ofentomaten und Bandnudeln	EUR 26,00
Rosa gebratenes Kalbskotelett an Rosmarinjus, Schmortomate, Bohnengemüse und Kartoffelgratin	EUR 28,00
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 Pumpernickelfumet, Pfifferlingen und Brunnenkresse-Risotto	EUR 30,00
Steinbuttfilet mit Taggiasca-Oliven auf geschmorten Artischocken und Kartoffel-Thymian-Püree	EUR 34,00





## Schloß Weitenburg



### Speisekarte

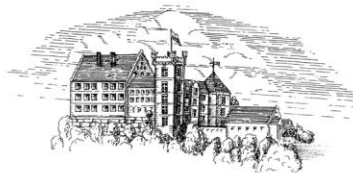
#### Schlossklassiker

Sautierte Kalbsnieren in Balsamicosoße, Bohngengemüse 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

Risotto von frischen Kirschtomaten und Basilikum mit gebackenem Ziegenfrischkäse und Ruccola	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
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

