



Schloß Weitenburg



## Speisekarte

### Unsere Aperitif-Empfehlungen

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

### Unsere Weinempfehlungen

2016	2014
Pinot Grigio - DOC Alois Lageder Alto Adige Südtirol	“Salamandre” Rouge Côtes de Thongue IGP Domaine Montrose Languedoc
EUR 11,00/0,25 l EUR 32,00/0,75 l	EUR 12,00/0,25 l EUR 32,00/0,75 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

Sommerlicher Blattsalat mit Avocado, Walnüssen und Sprossen	EUR 10,00
mit gebratenen Waldpilzen	EUR 12,00
mit Garnelen	EUR 14,00
Ceviche von der Jakobsmuschel Tomate, Staudensellerie und Koriander	EUR 18,00
Gebratene Gänseleber auf grünem Spargelsalat und Trüffelvinaigrette	EUR 21,00

### Suppen

Tomatenssenz mit Basilikum und Ziegenfrischkäse-Ravioli	EUR 9,00
Brunnenkresseschaumsuppe mit gebackenem Milchferkelblutwurst	EUR 10,00





Schloß Weitenburg



## Speisekarte

### Hauptgerichte

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahm, grüner Spargel und Nudeln EUR 28,00

Zweierlei vom Lamm in Rosmarinjus mit mediterranem Gemüse, Oliven, Fetakäse und Pecorino-Gnocchi EUR 29,00

### Fischgerichte

Gebrautes schottisches Lachsfilet mit grünem Spargel, Tomaten und zweierlei Reis EUR 24,00

Seeteufelmedaillon mit roter Paprikasoße, Zucchini Gemüse und Basilikumrisotto EUR 28,00





Schloß Weitenburg



## Speisekarte

### Schlossklassiker

Rehragout aus unserer Schloss-Jagd mit gebratenen Waldpilzen und hausgemachten Spätzle	EUR 22,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Beilagenfeldsalat	EUR 23,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Beilagenblattsalat	EUR 23,00

### Vegetarische Hauptgerichte

Risotto mit grünem Spargel, Tomate und Grana Padano	EUR 18,00
Linguine mit Limone, Büffelmozzarella, Haselnuß und Basilikum	EUR 19,00







Schloß Weitenburg



## Speisekarte

### Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 7,00
Marinierte Erdbeeren in der Cocktailschale, mit weißem Schokoladenspuma und Erdbeersorbet	EUR 12,00
Variation von hausgemachten Sorbets mit verschiedenen Früchten	EUR 14,00
Crème Brûlée von der Vanille mit Erdbeer- und Rhabarbersorbet	EUR 14,00
Schokoladentarte an Haselnusscrumble, Vanilleschaum und marmoriertem Passionsfruchteis	EUR 15,00

