



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	2016
Weißburgunder & Chardonnay Qualitätswein - trocken Weingut Salwey Kaiserstuhl	Mestizaje « El Terrerazo » Bodejas Mustigiallo Spanien
EUR 9,00/0,25 l EUR 25,00/0,75 l	EUR 12,00/0,25 l EUR 34,00/0,75 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, Avocado, Walnüssen und Sprossen	EUR 12,00
mit gebratenen Waldpfeifferlingen	EUR 15,00
mit Garnelen	EUR 18,00
Reichenauer Ochsenherztomaten mit Burrata, roten Zwiebeln und Pinienkernen	EUR 14,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Waldpfeifferlingen und gehobeltem Parmesan	EUR 18,00
Filet vom Seesaibling auf Gurken-Dillsalat, Wasabi-Joghurt und Shiso-Kresse	EUR 19,00

Suppen

Tomatenessenz mit Basilikum und Quarkklößchen	EUR 9,00
Wildessenz mit geräuchertem Wildschweinschinken und eingemachter Birne	EUR 10,00
Gurken-Kaltschale mit sautierter Mittelmeergarnele	EUR 12,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

Hauptgerichte

Supreme vom Schwarzfederhuhn an Rotweinjus,
Kohlrabi und gebratenen Nusskartoffeln EUR 28,00

Medaillon vom Angus-Rinderfilet an Thymianjus,
mediterranem Gemüse und Parmesan-Gnocchi EUR 36,00

Für 2 Personen:
Gebratenes Rib-Eye vom U.S.Beef an Pfifferlingen,
grünem Spargel und Cassis-Risotto EUR 39,00
pro Person

Fischgerichte

Schottisches Lachsfilet in Estragonsoße
mit Zuckerschotengemüse und zweierlei Reis EUR 26,00

Filet vom Atlantik-Steinbutt
an Waldpfifferlingen, Champagnerschaum und Nudeln EUR 38,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

Schlossklassiker

Geschmorte heimische Rehkeule mit Mandelbrokkoli 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

Pasta mit Waldpfifferlingen, Thymian und grünem Spargel	EUR 18,00
Ravioli vom Grill-Gemüse in Basilikum-Butter, Pinienkerne und gehobelter Parmesan	EUR 18,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 7,50
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten	EUR 14,00
Crème Brûlée von der Vanille mit Sauerrahmeis und Erdbeeren	EUR 14,00
Delice von Erdbeeren mit Buttermilch, Basilikum und Erdbeer-Buttermilch-Sorbet	EUR 15,00

