

Schloß Weitenburg



Speisekarte

Unsere Aperitif-Empfehlungen

Sekt Privat Cuvée
Schloss Weitenburg
Rosé extra trocken

EUR 6,00/0,1 l

Weißer Traubensecco
-alkoholfrei-
Sekthaus Raumland
Flörsheim, Rheinhessen

EUR 5,50/0,1 l

Unser Haus-Aperitif
Rieslingsekt
mit Walderdbeerlikör und Zitrone

EUR 7,50/0,1 l

Champagner
Henri Mandois

EUR 12,00/0,1 l

Unsere Weinempfehlungen

2017

Riesling Gipskeuper**
Qualitätswein – trocken
Weingut Dautel
Bönningheim – Württemberg

EUR 9,50/0,25 l
EUR 29,00/0,75 l

2016

Cabernet Dorsa
Qualitätswein - trocken
Weingut Sturmfeder, Graf von Bentzel
Schozach - Württemberg

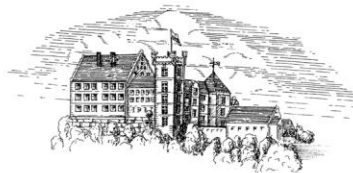
EUR 10,00/0,25 l
EUR 29,00/0,75 l

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

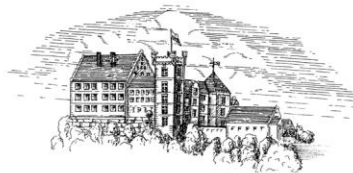
Vorspeisen

Marinierter Feldsalat mit Speck und Croûtons,	EUR 12,00
mit geräucherter Entenbrust	EUR 16,00
mit Wildschweinschinken und Preiselbeervinaigrette	EUR 16,00
Fjord-Forellenfilet auf Zweierlei vom Blumenkohl mit Tomate und frischen Kräutern	EUR 18,00
Linsensalat mit gebratenen Wachtelbrüsten, Kräuterseitlinge und Balsamicovinaigrette	EUR 18,00

Suppen

Rinderconsommé mit Flädle und frischen Kräutern	EUR 9,00
Rehconsommé mit Madeira verfeinert und kleinen Ravioli	EUR 10,00
Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit Gewürzkürbis und sautierter Mittelmeergarnele	EUR 12,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Angus-Rinderfilet an Estragonjus,
Bohngemüse und Kartoffelgnocchi EUR 34,00

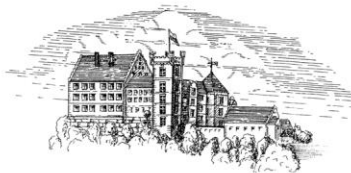
Rosa gebratener Rehrücken
mit frischen Preiselbeeren, Rosenkohl und Schupfnudeln EUR 36,00

Fischgerichte

Zanderfilet an Meerrettichschaum,
Risotto und Gemüse von der Roten Beete EUR 29,00

Atlantik-Steinbuttfilet mit Champagnersoße,
Rosenkohl, Kräuterseitlingen und glacierten Kartoffeln EUR 39,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

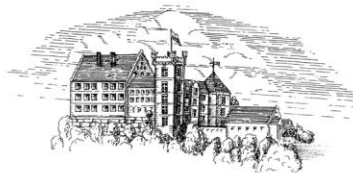
Schlossklassiker

Kalbsnieren in Balsamico-Essigsoße, Bohngemüse und Bratkartoffeln	EUR 22,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und glaciertem Rieslingkraut	EUR 23,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Feldsalat	EUR 23,00
Halbe Bauern-Ente mit Apfel-Rotkraut und Kartoffel-Topfenknödel	EUR 26,00

Vegetarische Hauptgerichte

Gebackener Ziegenkäse auf Blattspinat, Gewürzkürbis und Estragonsoße	EUR 19,00
Risotto mit Waldpilzen, Thymian und gehobeltem Parmesan	EUR 19,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 7,50
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten	EUR 14,00
Crème Brûlée mit Mandarinen und Mandarinen-Yuzu-Sorbet	EUR 15,00
Geeister Vanilleschaum im Quittensüppchen, Quittensorbet und geschmorter Portweinapfel	EUR 15,00
Variation von der Preiselbeere	EUR 15,00

