

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 Privat Cuvée
mit Walderdbeerlikör und Zitrone

EUR 7,50/0,1 l

Champagner
Henri Mandois
Brut origine
Pierry, Épernay

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

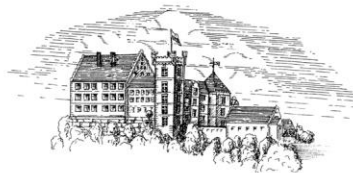
EUR 29,00/0,75 l

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

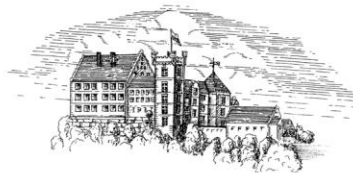
Vorspeisen

Feldsalatröschen mit Kartoffeldressing, Speckstreifen und Croûtons	EUR 12,00
Tartar vom Rinderfilet auf Bohnen, konfiertes Eigelb und knuspriger Bauchspeck-Chip	EUR 18,00
Carpaccio von Lachs und Langostino mit Limonen-Koriander-Vinaigrette, Avocadocrème und Saiblingskaviar	EUR 18,00
<i>Unsere Gänseleber</i> mit Feigenconfit, schwarzen Nüssen und Brioche	EUR 21,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	EUR 9,00
Rehconsommé mit kleinem Gemüse und Pilz-Ravioli	EUR 10,00
Petersilienwurzelschaumsuppe und gebratener Seeteufel	EUR 12,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

Hauptgerichte

Rosa gebratene Brust und geschmorte Keule von der Ente, EUR 26,00
Kürbisgemüse, Broccoli und Serviettenknödel

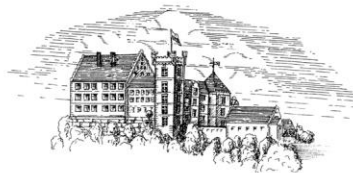
Kalbsfiletmedaillons in Balsamicojus, EUR 28,00
Blattspinat und Chorizo-Nudeln

Fischgerichte

Zanderfilet in Pommery Senf EUR 29,00
mit sautiertem Spitzkohl und Nusskartoffeln

Wolfsbarschfilet und Garnele an Champagner-Beurre-blanc, EUR 32,00
Kartoffel-Kapern-Ragout und Blattspinat





Schloß Weitenburg



Speisekarte

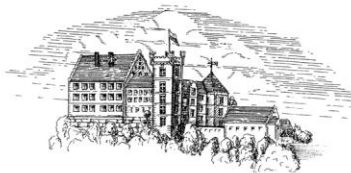
Schlossklassiker

Geschmorte Wildschweinkeule aus unserer Schloss-Jagd, cremiges Wirsinggemüse und hausgemachte Spätzle	EUR 21,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Beilagenfeldsalat	EUR 23,00
Rehragout aus unserer Schloss-Jagd in Preiselbeerrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Feldsalat	EUR 23,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Rieslingkraut und hausgemachten Spätzle	EUR 24,00

Vegetarische Hauptgerichte

Gehobelte Belper Knolle mit Risotto und Radicchio	EUR 19,50
Frische Bandnudeln mit schwarzen Wintertrüffeln und kleinem Feldsalat	EUR 24,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 7,50
Variation von hausgemachten Sorbets mit Früchten	EUR 14,00
Vanille-Crème Brûlée mit Malaga-Eis	EUR 14,00
Cheesecake-Törtchen mit Himbeeren und weißem Schokoladencrumble	EUR 15,00

