



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 13,00/0,1 l

### Unsere Weinempfehlungen

2017

Albarino di Fefinanos  
DOC  
Bodegas Palacio di Fefinanos  
Cambados, Rias Baixas

EUR 9,00/0,25 l

EUR 34,00/0,75 l

2014

Dei - DOCG  
Vino Nobile di Montepulciano  
Toskana

EUR 11,50/0,25 l

EUR 39,00/0,75 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

Frühlingsblattsalate mit Himbeerdressing, gerösteten Pinienkernen und Avocado	EUR 11,00
wahlweise mit gebratener Wachtelbrust	EUR 18,00
oder mit confierten Garnelen	EUR 19,00
Tranche vom Räucherlachs-Mittelstück an Orangen-Couscous-Salat, Orangen-Mayonnaise und Radieschen	EUR 19,00
Asiatisch gewürztes Tartar vom Gelbflossen-Thunfisch mit Mango-Papaya-Salsa und Sesam	EUR 21,00

### Suppen

Rehconsommé mit Pistazienflädle und frischem Schnittlauch	EUR 10,00
Crèmesuppe von der Schwarzwurzel mit Krustini von Hüttenkäse und Garnele	EUR 11,00





Schloß Weitenburg



## Speisekarte

### Hauptgerichte

Argentinisches Rinderfilet und Garnele  
mit Blattspinat, Champignons und Kartoffelgratin

EUR 34,00

#### *Das besondere Stück Fleisch*

Irishes Dry Aged Rib-Eye mit Kräuterbutter,  
Schalottenjus und Süßkartoffel-Pommes Frites

EUR 64,00  
für zwei Personen

### Fischgerichte

Rückenfilet vom Schellfisch  
mit Kapern, Blattspinat, Amalfi-Zitrone und glacierten Kartoffeln

EUR 24,00

Seeteufelmedaillon in Tomatenfumet, junge Erbsen und roter Quinoa

EUR 29,00





Schloß Weitenburg



## Speisekarte

### Schlossklassiker

Geschmortes Lammhäxle in milder Knoblauchjus, Speck-Bohnen und Kartoffelgratin	EUR 22,00
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Frühlingsalat	EUR 23,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Tomatensalat	EUR 24,00

### Vegetarische Hauptgerichte

Safranrisotto mit grünem Spargel und rotem Spitz-Paprika	EUR 18,00
Frische Bandnudeln mit Blattspinat, Kräuterseitlingen, Amalfi-Zitrone und gehobeltem Parmesan	EUR 18,00







Schloß Weitenburg



## Speisekarte

### Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 7,00
Gebrannte Vanillecrème mit Williamsbirnenragout und Birnensorbet	EUR 14,00
Gratinierte Waldbeeren und Rhabarber mit Popcorneis	EUR 15,00
Erfrischende hausgemachte Sorbets mit Früchten	EUR 15,00

