



---

# BURGWINDECK

## Menüvorschläge auf der Burg Windeck

Dies sind nur Vorschläge,  
gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein

### Menü 1

Tomatencarpaccio mit Rucolasalat  
an Olivenvinaigrette dazu Riesengarnelen

\* \* \*

Steinbeisserfilet unter der Kräuterkruste  
auf Eintopf von Bouillabaisse und Pestocroûton

\* \* \*

Gefüllte Maishähnchenbrust an Thymianjus  
mit Sommergemüse und Kartoffelrösti

\* \* \*

Tiramisu von Heidelbeeren  
mit Macadamiaeis und Moccabiskuit

### Menü 2

Salat von mariniertem Gemüse in Pestovinaigrette  
mit eingelegtem Pulpo

\* \* \*

Filet von der Dorade Royal  
an Champagnersauce auf gebratenem grünem Spargel

\* \* \*

Medaillons vom Kalbsfilet  
an Pfifferlingen à la crème  
dazu Lauchgemüse und hausgemachte Spätzle

\* \* \*

Caramelisierte Passionsfruchtcrème  
mit Erdbeeren an Balsamico und Vanillerahmeis



---

# BURGWINDECK

## Menü 3

Sommerlicher Gartensalat in Kräutervinaigrette  
dazu gebratene Pilze

\* \* \*

Fischsuppe á la Bouillabaisse mit Einlage  
und Croûton von Sauce Rouille

\* \* \*

Rinderfilet an Trüffelsauce  
mit Parmesanspinat und Kartoffelgratin

\* \* \*

Geeiste Himbeercharlotte  
auf Schokoladensabayon mit marinierten Beeren

EUR 45,- pro Person

## Menü 4

Gebratene Jacobsmuscheln an Pinienvinaigrette  
und gefüllter Zucchiniblüte

\* \* \*

Tomatenconsommé  
mit Grießklößchen

\* \* \*

Rosa gebratene Entenbrust in Orangensauce  
an kleinem Gemüse und Würfelkartoffeln

\* \* \*

Marquise au chocolat  
auf Melonensalat und Sauce von gerösteter Kokosnuss

EUR 44,- pro Person