

# GOURMETMENÜ

Gebratene Riesengarnelen  
auf Salat von schwarzen Spaghettinis  
und gelber Mayonnaise

\* \* \*

Filet vom Skrei  
an Krustentier Velouté und jungen Erbsen

\* \* \*

Sorbet von Sudachí & Wacholder  
mit Tonic aufgegossen

\* \* \*

Medaillon vom Hirschkalbsrücken an Rahmsauce  
mit wilden Brokkoli und Kräuterspätzle

\* \* \*

Schoko, Pekan und mehr süße Sachen  
mit einem Hauch von Mango & Passionsfrucht

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

|                 |                                       |                        |
|-----------------|---------------------------------------|------------------------|
| als 3-Gang-Menü | Vorspeise, Hauptgang & Dessert        | EUR 52,-<br>EUR 84,-*  |
| als 4-Gang-Menü | Vorspeise, Fisch, Hauptgang & Dessert | EUR 64,-<br>EUR 101,-* |
| als 5-Gang-Menü | Voller Genuss                         | EUR 71,-<br>EUR 109,-* |

\* Auf Wunsch servieren wir Ihnen dieses Menü inklusive

Aperitif

Burg Windeck Rieslingsekt, wahlweise mit Likör  
Radeberger Pils vom Fass 0,3l  
Hausgemachter Fruchtcocktail

den korrespondierenden Weinen

individuell zusammengestellt 0,1l je Gang

Mineralwasser, Kaffee, Espresso

Digestif

Obstbrände der Burg Windeck

# BURGMENÜ

Sashimi vom Thunfisch an Curry-Vinaigrette  
mit Süßkartoffelpüree und kleinem Salat

\* \* \*

Bärlauchsuppe

\* \* \*

Maishähnchenbrust an Morchelrahmsauce,  
Kohlrabigemüse und Kartoffelplätzchen

\* \* \*

Geeiste Avocado trifft auf Limone, Ziege & Himbeere  
dazu Mandelkuchen

EUR 56,00

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

# ∞ FRÜHLINGSSEITE ∞

Gartensalat an Balsamico Dressing  
mit Speck und Kracherle

oder

mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan  
EUR 14,50

Lauwarme Scheiben vom Rindertafelspitz  
mit Wasabi Vinaigrette und kleinem Salat  
EUR 19,50

Spaghettini mit gebratenen Pilzen  
mit frischen Gartenkräutern und Parmesan  
EUR 26,00

# SUPPEN

Eierflockensuppe  
mit frischen Kräutern  
EUR 11,50

Suppe von geröstetem Curry und Kokos  
(vegan)  
EUR 11,50

Badische Schneckensuppe  
mit Liaison gratiniert und Gartenpetersilie  
EUR 14,50

## « Unser Klassiker »

Fischsuppe à la Bouillabaisse  
mit Mimolette und Sauce Rouille  
EUR 15,50

- mit Fischeinlage  
EUR 20,50

# FISCH

Filet vom Saibling an Hummersauce  
mit Lauchgemüse und Kartoffelstampf

EUR 36,00

Filet von der Dorade an Currysauce  
mit gerösteten Karotten und Reisplätzchen

EUR 36,00

Fischvariation „Burg Windeck“  
mit Champagnersauce auf gebratenem Gemüse  
und feinen Nudeln

EUR 36,00

## Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel auf Gemüsesauce  
mit gebratenen Pilzen und Parmesan

EUR 25,00

## Vegan

Graupenrisotto an Tomaten Coulis  
mit frischem Gemüse und gebratenen Pilzen

EUR 23,50

# FLEISCH

Rinderfilet an zweierlei Mayonnaise  
und Bratkartoffeln,

DAZU Salat ODER Gemüse

EUR 38,00

Geschmorte Rinderbäckchen in Burgundersauce  
mit Wurzelgemüse und breiten Nudeln

EUR 36,00

Kalbsfilet an Kräutersauce  
mit Gartengemüse und hausgemachten Bärlauchspätzle

EUR 37,00

# DESSERT

“von unserer süßen Fee“

Unsere Desserts aus den Menüs

EUR 13,-

„Oma's Kaiserschmarren“ im Töpfle  
an Mango-Passionsfruchtgrütze  
und Zitronengras-Kokos-Ingwereis

EUR 12,-

Crème Brûlée von der Pistazie  
mit kleinem Guanaja Kuchen, Erdbeerkaltschale  
und Eis von Cafe Arabica

EUR 12,-

Oma's Apfelküchle  
auf zweierlei Soßen mit Walnusseis

EUR 12,-

„Das Windeck – Dessert“

1 Espresso & 1 Marc de Windeck & 1 Trüffelpraline

EUR 12,-

Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf und Baguette

EUR 14,50