

GOURMETMENÜ

Gebratene Riesengarnelen
auf Salat vom grünen Spargel
und Carpaccio vom Serviettenknödel

* * *

Filet vom Skrei
an Krustentier Velouté und Chinakohl

* * *

Sorbet von Lemon Curd
mit Sekt aufgegossen

* * *

Geschmorte Keule vom Milchlamm an Kräuterjus
mit wilden Bohnen und Polentapfannkuchen

* * *

Allerlei vom Rhabarber
warm – kalt – süß
mit frischen Erdbeeren & weißem Tonka Schoko Eis
„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

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

Stand April 2026 – Die Speisekarte wird regelmäßig angepasst. Wir bitten um Verständnis, wenn Speisen beim Ihrem Restaurantbesuch geändert oder nicht mehr vorhanden sind.

BURGMENÜ

Sashimi vom Thunfisch an Wasabiacreme
mit asiatischem Nudelsalat

* * *

Kräuterpfannkuchen
mit Spargelragout

* * *

Maishähnchenbrust an Thymianjus
Kohlrabigemüse und Bauernnocken

* * *

Hausgemachte Osterwaffel mit frischen Erdbeeren,
Matcha und Eis von Blätterkrokant

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

Bärlauchsuppe

EUR 11,50

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 Gnocchi

EUR 36,00

Filet von der Dorade an Currysauce
mit Gemüsespaghetti und Glasnudeln

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 Himbeere & Bergamotte
mit kleinem Guanaja Kuchen,
Pistazienmilch und Stracciatella Eis

EUR 12,-

Dreierlei Sorbet nach Lust und Laune
mit frischen Beeren

EUR 12,-

„Das Windeck – Dessert“

1 Espresso & 1 Marc de Windeck & 1 Trüffelpraline

EUR 12,-

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und Baguette

EUR 14,50