

GOURMETMENÜ

Gebratene Riesengarnelen
auf pikant eingelegten Melonenscheiben
und kleinem Salat

* * *

Filet vom Skrei
an Krustentier Velouté und Chinakohl

* * *

Erdbeer – Rhabarber Sorbet
mit Waldmeistergelee

* * *

Geschmorte Keule vom Milchlamm an Kräuterjus
mit wilden Bohnen und Polentapfannkuchen

* * *

Kirsche & Holunder „Modern Art“
mit vielen Naschereien

„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

BURGMENÜ

Sashimi vom Thunfisch an Senf-Honig Vinaigrette
mit gepickeltem Gemüse à la Windeck

* * *

Kräuterpfannkuchen
mit Pfifferling à la Creme

* * *

Maishähnchenbrust an Morchelrahmsauce
Kohlrabigemüse und Kartoffelrösti

* * *

Süßer Himbeertraum
Pistazienerde & Zitronen-Thymian Eis

EUR 56,00

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

∞ SOMMERSEITE ∞

Gartensalat an Balsamico Dressing
mit Speckpfifferlingen
oder
mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
EUR 14,50

Büffelmozzarella mit Salat
von Kirschtomaten und Olivenvinaigrette
EUR 17,50

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

„Burg Windeck Pfännchen“
Gebratene Riesengarnelen
an Kräuter-Tomaten Coulis (pikant)
mit provenzalischem Gemüse
EUR 22,00

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 gebratenen grünen Spargel
und tomatisierten Reis

EUR 36,00

Filet vom Steinbutt mit gebratenen Steinpilzen
an Lauch Kartoffelgemüse und Schnittlauch Butter

EUR 39,00

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

Filet vom Charolaisrind an zweierlei Mayonnaise
und Bratkartoffeln,

DAZU Salat ODER Gemüse

EUR 39,00

Geschmorte Rinderbäckchen in Burgundersauce
mit Wurzelgemüse und breiten Nudeln

EUR 37,00

Filet vom Kalb an Thymiansauce
mit Gartengemüse und hausgemachten Spätzle

EUR 38,00

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 vom Salzkaramell
Mit kleinem Guanaja Kuchen, Erdbeerkaltschale
Und Eis von der Zitronenmelisse

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