GOURMETMENÜ

Tranchen von der Maishähnchenbrust
auf asiatischem Linsensalat und Sesam Vinaigrette

* * *

Medaillon vom Seeteufel
an Krustentier Velouté und Chinakohl

* * *

Apfelsorbet vom heimischen Boskoop
mit Cidre übergossen

* * *

Medaillon vom Hirsch an Wacholdersauce
mit wildem Brokkoli und Schupfnudeln

* * *

Marone trifft auf Haselnuss,
Quittenkompott & Eis vom Kardamom

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

als 3-Gang-Menü	Vorspeise, Hauptgang Fleisch & Dessert	EUR 55,- | 87,-*
als 3-Gang-Menü	Vorspeise, Hauptgang Fisch & Dessert	EUR 59,- | 91,-*
als 4-Gang-Menü	Vorspeise, Fisch, Hauptgang & Dessert	EUR 67,- | 104,-*
als 5-Gang-Menü	Voller Genuss	EUR 74,- | 112,-*

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

BURGMENÜ

Hausgebeizter rote Beete Lachs
auf pikantem Kraut und Meerrettichsauce

* * *

Maronensuppe
mit Gartenkräutern

* * *

Kotelette vom Iberico an Kräutersauce
mit buntem Gemüse und Kartoffelrösti

* * *

Banane – Erdnuss trifft auf Toblerone, Passionsfrucht
und noch mehr Naschereien

EUR 59,00

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

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

WINTERSEITE

Heimischer Ackersalat an Zwiebeldressing
mit Speck und Kracherle
oder
mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
EUR 14,50

Kürbissuppe
mit Kernen & Öl
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

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

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

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

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

FISCH

Filet vom Saibling an Kräutersoße
auf geschmortem Fenchel und Kartoffel-Sellerie Stampf
EUR 37,00

Filet vom Steinbutt an Schnittlauchbutter
mit Lauchgemüse und schwarzem Risotto
EUR 39,50

Fischvariation „Burg Windeck“
mit Champagnersoße auf gebratenem Gemüse
und feinen Nudeln
EUR 39,00

Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel auf Gemüsesoße
mit gebratenen Pilzen und Parmesan
EUR 25,00

Vegan

Graupenrisotto an Tomaten Coulis
mit frischem Gemüse und gebratenen Pilzen
EUR 23,50

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

FLEISCH

Filet vom Charolaisrind an zweierlei Mayonnaise
und Bratkartoffeln,
DAZU Salat ODER Gemüse
EUR 39,00

Geschmorte Rinderbäckchen in Burgundersoße
mit Wurzelgemüse und breiten Nudeln
EUR 37,00

Filet vom Kalb an Thymiansoße
mit Gartengemüse und hausgemachten Spätzle
EUR 38,00

Geschmorte Bauernente an Maronensauce
mit Rotkohl und Kartoffelknödel
EUR 39,00

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

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 Walnuss
mit kleinem Guanaja Kuchen
und Sorbet von der Bühler Quetsch

EUR 12,-

Klassik bleibt Klassik
Apfelküchle, Vanille- und Schokosoße & 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

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