

GOURMETMENÜ

Gebratene Riesengarnelen
auf Salat von schwarzen Spaghettinis
und gelber Mayonnaise

* * *

Filet vom Steinbeißer
an Krustentier Velouté und jungen Erbsen

* * *

Sorbet vom Bratapfel
mit Cidre aufgegossen

* * *

Medaillon vom Hirschkalbsrücken an Trüffelsauce
mit wilden Brokkoli und Kräuterspätzle

* * *

Süßer Winterzauber
Walnuss & Eierlikör, Mandarine und Mehr

„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 Dezember 2025 - Unsere Speisekarte wird regelmäßig saisonal angepasst.
Wir bitten um Verständnis, wenn manche der hier aufgeführten Speisen beim Ihrem Restaurantbesuch
geändert oder nicht mehr vorhanden sind.

BURGMENÜ

Lachstartar an Meerrettichsauce
mit kleinem Salat

* * *

Maronensuppe

* * *

Geschmorte Bauernente an Maronensauce
mit Rotkohl und Kartoffelklöße

* * *

Weißes Winter Wonderland
Geistes Popcorn
mit heißen Himbeeren & Haselnuss Maronen Eis

EUR 56,00

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

∞ WINTERSEITE ∞

Heimischer Ackersalat 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 Steinbutt an Hummersauce
mit Lauchgemüse und Kartoffelstampf

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 hausgemachten Spätzle und herbstlichem Gemüse

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 gebrannter Mandel & Vollmilchschokolade
mit kleinem Guanaja Kuchen und Quitteneis

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