

GOURMETMENÜ

Röllchen vom Vitello Tonnato auf gegrillten Zucchini
mit Olivenvinaigrette und kleinem Salat

* * *

Filet vom Kabeljau auf Blattspinat an Kaviarsauce

* * *

Sudachi & Wacholder Sorbet
mit Tonic aufgegossen

* * *

Zweierlei vom geschmorten Milchlamm
auf Kichererbseneintopf und Sauce vom Bohnenkraut

* * *

Geeiste Avocado und Ziegentopfen
mit heißen Himbeeren und kleinem Mandelkuchen

als 3- Gang- Menü Vorspeise, Hauptgang & Dessert EUR 47,-
EUR 76,-*

als 4- Gang- Menü Vorspeise, Fisch, Hauptgang & Dessert
EUR 62,-
EUR 94,-*

als 5- Gang- Menü Voller Genuss
EUR 66,-
EUR 101,-*

* Auf Wunsch servieren wir Ihnen dieses Menü inklusive Aperitif
den korrespondierenden Weinen, Mineralwasser, Kaffee und Digestif

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

BURGMENÜ

Gebratene Riesengarnelen
auf Salat von grünem Spargel
mit pikanter Vinaigrette

* * *

Suppe von gerösteter Polenta und Parmesan

* * *

Kalbsteak an Pfefferrahmsauce
mit Bärlauch Spätzle und Kohlrabi Gemüse

* * *

>> Rhabarber trifft auf Mohn Erdbeere <<
& viele süße Sachen

EUR 52,00

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

„FRÜHLINGSSEITE“

Frühlingsalat an Balsamico Dressing
mit Speck und Kracherle

oder

mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
EUR 14,50

Bärlauch Suppe (selbst gepflückt)
EUR 11,50

„Burg Windeck“
Gebratene Riesengarnelen
an Kräuter-Tomaten Coulis (pikant)
mit provenzalischem Gemüse
EUR 19,50

Büffelmozzarella
mit Vinaigrette von der schwarzen Olive
auf mariniertem Chinakohl
EUR 14,50

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 Kartoffelrösti

EUR 34,00

Filet von der Dorade an Dijon Sauce
mit Rapsblüten und Kartoffelstampf

EUR 34,00

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

EUR 34,00

Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel auf Gemüsesauce
mit gebratenen Pilzen und Parmesan

EUR 25,00

Vegan

Dinkelrisotto an Tomaten Coulis
mit frischem Gemüse und gebratenen Pilzen

EUR 23,50

FLEISCH

Geschmorte Rinderbäckchen
in Burgundersauce mit Wurzelgemüse
und Kräuterspätzle

EUR 34,00

Medaillon vom Rinderfilet
mit hausgemachter Mayonnaise und Bratkartoffeln
wahlweise mit
Gemüse ODER Salat

EUR 34,00

Lammlachs unter einer Kräuterkruste
an Thymianjus mit provenzalischem Gemüse
und Kartoffelgratin

EUR 35,00

DESSERT

“von unserer süßen Fee“

Unsere Desserts aus den Menüs

EUR 11,50

„Omas Kaiserschmarren“ im Töpfle
an Mango-Passionsfruchtgrütze
und Zitronengras-Kokos-Ingwereis

EUR 11,50

Crème Brûlée Dulce de Leche & Tonkabohne
mit Schokoladenküchlein
dazu Erdbeerkaltschale und Rhabarber Eis

EUR 11,50

Lauwarme Apfelküchle „Klassik“
an zweierlei Saucen mit einem Stück Toblerone
und Mandeleis

EUR 11,50

„Das Windeck – Dessert“

1 Espresso & 1 Marc de Windeck & 1 Trüffelpraline

EUR 11,50

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und Baguette

EUR 14,50