

# GOURMETMENÜ

Gebratene Riesengarnelen  
auf Püree von geschmortem Hokkaido Kürbis

\* \* \*

Filet vom Steinbeißer  
an Krustentier Velouté und jungen Erbsen

\* \* \*

Sorbet von der heimischen Quitte  
mit Cidre aufgegossen

\* \* \*

Medaillon vom Hirschkalbsrücken an Trüffelsauce  
mit wilden Brokkoli und Kräuterspätzle

\* \* \*

Schoko – Schoko süß, fruchtig und salzig  
trifft auf Pecannuss & 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 November 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

Gebratene Wachtelbrust  
auf mariniertem Rotkohl und Meerrettichsauce

\* \* \*

Kräuterpfannkuchen  
gefüllt mit Pfifferlingen à la Crème

\* \* \*

Maishähnchenbrust an Rahmsauce  
mit herbstlichem Gemüse  
und Lauch - Kartoffelreibekuchen

\* \* \*

\* Der Herbst ist da \*  
Allerlei vom Apfel trifft Hollunder  
& viele süße Sachen vom Kürbis  
und gebrannten Kürbiskernen

EUR 56,00

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

# „HERBSTSEITE“

Heimischer Ackersalat an Balsamico Dressing  
mit Speck und Kracherle

oder

mit Pinienkernen und gehobelem Parmesan

EUR 14,50

Gartensalat an Kräutervinaigrette  
mit gebratenen Pfifferlingen

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

# 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 Parmesangnocchi

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,-

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

EUR 12,-

Crème Brûlée von Mokka  
mit kleinem Schokokuchen  
und Sorbet von der Bühler Quetsch

EUR 12,-

Dreierlei Sorbets 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