

GOURMETMENÜ

Sashimi vom Thunfisch
an Linsenpüree und Wasabivinaigrette

* * *

Filet vom Steinbeißer
an Krustentier Velouté und jungen Erbsen

* * *

Sorbet von der Bühler Zwetschge
mit Sekt aufgegossen

* * *

Medaillon vom Hirschkalbsrücken an Steinpilz à la Crème
mit wilden Brokkoli und Kräuterspätzle

* * *

Vive la France - Pfirsich Melba Modern Art
Himbeer - Lavendel - Nougat Montélimar
& viele süße Sachen

„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

Gefüllte Zucchini-Blüte mit gebratenen Garnelen
und Olivenvinaigrette

* * *

Kräuterpfannkuchen
gefüllt mit Pfifferlingen à la Crème

* * *

Maishähnchenbrust an Rahmsauce
mit sommerlichem Gemüse
und Lauch-Kartoffelreibekuchen

* * *

Geeiste Limonen-Basilikum Chartreuse
Trifft auf Himbeercatalana und Olivenöleis

EUR 56,00

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

„SOMMERSEITE“

Gartensalat an Kräutervinaigrette
mit gebratenen Pfifferlingen

EUR 14,50

Gartensalat an Balsamico Dressing
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 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 sommerlichem 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 der Bühler Quetsch
an kleinem Schokoküchlein,
Pistazienmilch & Lavendeleis

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