

GOURMETMENÜ

Pastrami vom Bio Rind
mit mariniertem Spitzkohl und Trüffelmayonnaise

* * *

Filet vom Kabeljau auf Blattspinat an Kaviarsauce

* * *

Koa Sorbet
auf geeister Portweinkaltschale

* * *

Medaillon vom Charolais Rind mit Kräuterrahmsauce
an Topinambur Püree und wildem Gemüse

* * *

>> ein Hauch von Orient & allerlei süßen Sachen <<
Schwarzer Sesam, Sanddorn, Himbeere

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

Tartar vom hausgebeizten Fjordlachs
auf kleinen Kartoffelwürfeln mit
Kräuter Schmand und Salatbouquet

* * *

Muschelsuppe mit Vongole

* * *

Gebratene Maishähnchenbrust
auf Trüffelsauce mit Kohlrabi Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

* * *

>> Pecannuss trifft auf Quinoa <<
Banane, Mango-Passion & vieles Leckerer mehr

EUR 52,00

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

„WINTERSEITE“

Winterlicher Salat
an Balsamico Dressing
mit Speck und Kracherle

oder

mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

EUR 14,50

„Burg Windeck“

Gebratene Riesengarnelen
an Kräuter-Tomaten Coulis (pikant)
mit provenzalischem Gemüse

EUR 19,50

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 Orecchiette

EUR 34,00

Filet von der Dorade an Meerrettichsauce
auf geschmortem Wirsing und Kartoffelkompott

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

Gebratene Kräutersaitlinge an Tomaten Coulis
mit gemischtem Gemüse und Reisnudeln

EUR 23,50

FLEISCH

Geschmorte Rinderbäckchen
in Burgundersauce mit Wurzelgemüse
und Kräuterspätzle

EUR 34,00

Kalbsrückensteak an Trüffelrahmsauce
dazu Rapsblüten und feine Nudeln

EUR 34,00

Lammlachs unter einer Kräuterkruste
an Thymianjus mit provenzalischem Gemüse
und Kartoffelgratin

EUR 35,00

Entenbrust rosa gebraten
an Sauce vom alten Aceto Balsamico
auf Gemüselinsen

EUR 34,00

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 von der Pistazie
mit Schoko Quark Krapfen, Erdbeerkaltschale
und Eis von Kaffee Arabica

EUR 11,50

Churros mit heißen Himbeeren
und Allerlei von der Schokolade

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