

# GOURMETMENÜ

Tranchen von der Entenbrust an Aceto Jus  
auf Rote Beete – Meerrettich Salat

\* \* \*

Filet vom Kabeljau  
an Kaviarsauce auf Blattspinat

\* \* \*

Ginsorbet  
mit Tonic übergossen

\* \* \*

Filet vom Kalb an Trüffelrahmsauce  
mit glacierten Eiszapfen und Kräuterpfannkuchen

\* \* \*

Hollunder trifft auf Kürbiskrokant,  
Apfel und vieles Mehr...

als 3-Gang-Menü	Vorspeise, Hauptgang & Dessert	EUR 49,- EUR 78,-*
als 4-Gang-Menü	Vorspeise, Fisch, Hauptgang & Dessert	EUR 64,- EUR 96,-*
als 5-Gang-Menü	Voller Genuss	EUR 68,- EUR 103,-*

\* 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  
Mineralwasser, Kaffee, Espresso  
Digestif

individuell zusammengestellt 0,1l je Gang  
Obstbrände der Burg Windeck

# BURGMENÜ

Gebratene Riesengarnele  
auf zweierlei Hokkaido Kürbis und kleinem Salat

\* \* \*

Suppe von gerösteten Maronen  
aus dem Burgwald

\* \* \*

Geschmorte Rehschulter auf Schokoladensauce  
an Wirsinggemüse und panierte Schupfnudeln

\* \* \*

Pflaume, Erdnuss & Pumpernickel – Cappuccino...  
Und vielen süßen Naschereien

EUR 54,00

# „HERBSTSEITE“

Herbstsalat an Balsamico Dressing  
mit gebratenen Pfifferlingen

oder

mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

EUR 14,50

Kürbissuppe  
mit Kernen & Öl

EUR 11,50

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

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 Kartoffelrösti

EUR 36,00

Filet von der Dorade an Safransauce  
mit Herbstgemüse und Röstkartoffeln

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

Rote Bohnen Hackis an Zwiebelsauce  
auf kleinem Gemüse

EUR 23,50

# FLEISCH

Geschmorte Rinderbäckchen in Burgundersauce  
mit Wurzelgemüse und Kräuterspätzle

EUR 36,00

Medaillon vom Rinderfilet  
mit zweierlei Mayonnaise und Bratkartoffeln

wahlweise mit  
herbstlichem Gemüse oder Salat

EUR 36,00

Lammlachs unter der Kräuterkruste  
an Thymianjus mit provenzalischem Gemüse  
und Kartoffelgratin

EUR 37,00

# 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 Haselnuss & Maronen  
mit Schokoküchlein & Salzkaramelleis

EUR 11,50

Allerlei Geeistes von der süßen Fee  
mit vielen bunten Beeren

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