

GOURMETMENÜ

Marinierter Wildlachs
an Guacamole und kleinem Salat

* * *

Filet vom Waller an Champagnersauce
mit gefüllter Zucchiniblüte

* * *

Sorbet von der Aprikose
mit Lillet aufgegossen

* * *

Kalbsrückensteak unter der Pilzkruste an leichter
Pfefferrahmsauce
mit Sommergemüse und hausgemachten Spätzle

* * *

Pfirsich Melba mal anders
mit Lavendeleis und mehr...

als 3- Gang- Menü Vorspeise, Hauptgang & Dessert EUR 41,-
EUR 70,-*

als 4- Gang- Menü Vorspeise, Fisch, Hauptgang & Dessert
EUR 55,-
EUR 87,-*

als 5- Gang- Menü Voller Genuss EUR 59,-
EUR 94,-*

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

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

BURGMENÜ

Tranchen von der Entenbrust auf gegrillten Zucchini
mit altem Aceto Balsamico und kleinem Salat

* * *

Scheiben vom Serviettenknödel
an Pfifferlingen à la Crème

* * *

Zweierlei vom Frischling an Kräuterrahmsauce auf
gebratenen Wirsingblättern und Pappardelle

* * *

Melone, Minze, Frischkäse leicht geeist
mit einem Hauch von Exotic und Eis am Stiel

EUR 49,00

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

„Sommerseite“

Sommersalat an Balsamicodressing

mit gebratenen Pfifferlingen

ODER

mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

EUR 12,50

Antipasti à la Burg Windeck

EUR 15,50

Lauwarme Scheiben vom 24h Kalbfleisch

an Meerrettichvinaigrette

mit kleinem Salat und Kartoffelwürfel

EUR 15,50

„Burg Windeck“

Gebratene Riesengarnelen

an Kräuter-Tomatencoulis (pikant)

mit provenzalischem Gemüse

EUR 16,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Flädle

EUR 9,50

Curry-Kokos Suppe (vegan)

EUR 9,50

Badische Schneckensuppe
mit Liaison gratiniert und Gartenpetersilie

EUR 10,50

« Unser Klassiker »

Fischsuppe à la bouillabaisse
mit Mimolette und Sauce Rouille

EUR 11,50

- mit Fischeinlage

EUR 15,50

FISCH

Filet vom Steinbutt auf Senfsaatsauce
mit Rapsblüten und neuen Petersilienkartoffeln

EUR 29,00

Medaillons vom Seeteufel an Currysauce mit
geschmorten Gemüsezwiebeln
und hausgemachten Gnocchi

EUR 29,00

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

EUR 29,00

Vegetarisch:

Hausgemachte Spinatknödel auf Gemüsesauce
mit gebratenen Pilzen und Parmesan

EUR 18,50

Vegan:

Gemüse-Dinkel Risotto an Tomatencoulis
mit gebratenen Pilzen

EUR 16,50

FLEISCH

Geschmorte Rehkitzschulter an Preiselbeerrahmsauce
mit glacierten Karotten und Kräuterspatzen

EUR 29,00

Ribeye vom deutschen Weiderind an zweierlei Saucen
dazu Bratkartoffeln und gemischtem Salat

EUR 29,00

Lammlachs unter der Kräuterkruste an Kräuterjus
auf provenzalischem Gemüse und Kartoffel-

Parmesangratin

EUR 29,00

DESSERT

„von unserer süßen Fee“

Unsere Desserts aus den Menüs

EUR 10,50

„Oma's Kaiserschmarren“ im Töpfle
an Mango-Passionsfruchtgrütze
und Zitronengras-Kokos-Ingwereis

EUR 10,50

Crème Brûlée von der Bühler Zwetschge
an kleinem Guanaja-Kuchen,
kalten Cappuccino und Salzkarameleis

EUR 10,50

Dreierlei Sorbet
nach Lust und Laune

EUR 10,50

„Das Windeck – Dessert“

1 Espresso & 1 Marc de Windeck & 1 Trüffelpraline

EUR 10,50

Französische Käseauswahl mit Feigensenf
und Baguette

EUR 14,50