

GOURMETMENÜ

Garnelen-Melonensalat
auf Quinoa und pikanter Sauce

* * *

Filet vom Kabeljau
an Kaviarsauce auf Blattspinat

* * *

Schwarzes Waldbeersorbet
mit Lillet übergossen

* * *

Filet vom Kalb an Morchelrahmsauce
mit glacierten Eiszapfen und Kräuterpfannkuchen

* * *

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

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,-*

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

Stand Juli 2024 - 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

Sauté vom Rinderfilet an Kapern Mayonnaise
und Salatbouquet

* * *

Gefüllte Zucchiniblüte an Kräuterschaumsauce
mit gebratenen Pfifferlingen
(vegetarisch)

* * *

Brust vom Maishähnchen an Pfefferrahmsauce
mit Kohlrabi Gemüse und Kräuterspatzen

* * *

Wilde Heidelbeere trifft auf
Ziege, geeister Hafer, Milchreis mal anders
& Lemon Curd Eis

EUR 54,00

„Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden“

„SOMMERSEITE“

Sommersalat an Balsamico Dressing
mit gebratenen Pfifferlingen

oder

mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

EUR 14,50

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

EUR 19,50

Antipasti „Burg Windeck Art“

EUR 16,50

Spaghettini an gebratenen Steinpilzen
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 Frühlingsgemüse 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

Dinkelrisotto an Tomaten Coulis
mit frischem Gemüse und gebratenen Pilzen

EUR 23,50

FLEISCH

Geschmorte Rinderbäckchen in Burgundersauce
mit Wurzelgemüse und Kräuterspätzle

EUR 36,00

Medaillon vom Rinderfilet
mit hausgemachter Mayonnaise und Bratkartoffeln

wahlweise mit

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-Ingwercis

EUR 11,50

Crème Brûlée von der Bühler Quetsch
mit Schokoküchlein
& geeistem Mandel-Cappuccino Schaum

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