

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