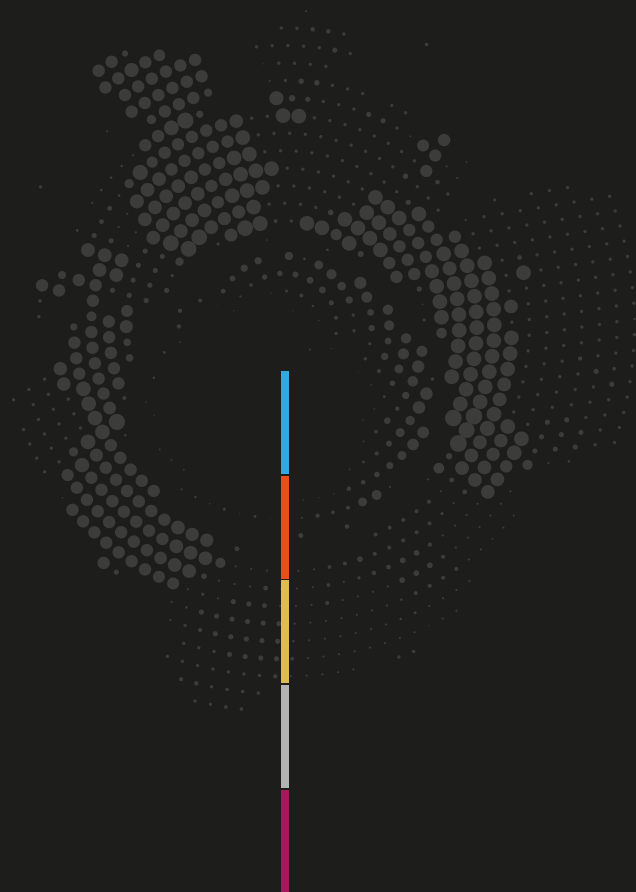




ABENDKARTE



*Jede kreative Idee geht mit einem  
sehr tiefen Gedanken einher.*



## Vorspeise

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| <b>Panzanella</b>   Burrata • Paprika • Rucola                 | 20 |
| <b>Thunfisch Tartar</b>   Avocado • Miso • Wasabi              | 29 |
| <b>Pommes</b>   Osietra Kaviar 15 g • Sauerrahm                | 38 |
| <b>Osietra Kaviar 30 g</b>   Blinis • Sauerrahm • Schnittlauch | 75 |

## Zwischengang

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| <b>Pulpo</b>   Schwarzer Knoblauch • Ponzu • Rucola       | 29 |
| <b>Ji Hao Lachs</b>   Dill • Buttermilch • Gurke          | 28 |
| <b>Bio-Landei</b>   Sellerie • Trüffel • Parmesan         | 29 |
| <b>Romanasalatherz</b>   Jalapeño • Salzzitrone • Tomaten | 26 |

## Hauptgang

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Heilbutt</b>   Risoni • Sepia • Tomate • Olive                   | 38 |
| <b>Kalbsrückensteak</b>   Morchelrahm • Tagliatelle • Zuckerschoten | 42 |
| <b>Stubenkücken</b>   Paprika • Knöpfe • Salat                      | 42 |

## Dessert

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| <b>Pina Colada</b>   Mango • Ananas • Kokos | 16 |
|---------------------------------------------|----|

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.  
Die Preise sind in € inkl. der ges. MwSt.





## Classics

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| <b>Extra Brot &amp; Butter</b>                                  | 5  |
| <b>Herbstliche Blattsalate</b>   Kürbis * Walnuß * Senfdressing | 13 |
| <b>Caesar Salad</b>   Tomate * Croûtons * Parmesan              | 18 |

Ergänzen Sie ihre Salate mit:

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Gebratene Perlhuhnbrust | +9 |
| Gebratene Garnelen      | +9 |
| Gratinierter Ziegenkäse | +9 |

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Rindertartar</b>   Soja * Sauerrahm * Brotchips                 | 28 |
| <b>Osietra Kaviar 30 g</b>   Blinis * Sauerrahm * Schnittlauch     | 75 |
| <b>Pommes</b>   Trüffel * Trüffel * Trüffel                        | 15 |
| <b>Pasta „Surprise“</b>   Parmesan * Trüffel * Schnittlauch        | 28 |
| <b>Wiener Schnitzel</b>   lauwarmer Kartoffelsalat * Preiselbeeren | 35 |
| <b>Rinderfilet</b>   Pfifferlinge * Süßkartoffel * Brokkoli        | 49 |

## Dessert

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| <b>Crème Brûlée</b>   Weiße Schokolade * Aprikose * Lavendel | 15 |
| <b>„Affogato al caffè“</b>   Vanilleeis * Pistazien          | 10 |
| <b>Spaghetti Eis</b>   von „Dario Fontanella“                | 10 |

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.  
Die Preise sind in € inkl. der ges. MwSt.







## Menü

Amuse bouche

Brot & Butter

Thunfisch Tartar | Avocado • Miso • Wasabi

Bio-Landeï | Parmesan • Sellerie • Trüffel

Ji Hao Lachs | Dill • Buttermilch • Gurke

Rinderfilet | Pfifferlinge • Süßkartoffel • Brokkoli

Pina Colada | Mango • Ananas • Kokos

Petits Fours

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Menü 5 Gänge             | 145 |
| Menü ohne Lachs          | 129 |
| Menü ohne Landei & Lachs | 98  |
| Weinbegleitung 5 Gänge   | 45  |
| Weinbegleitung 4 Gänge   | 38  |
| Weinbegleitung 3 Gänge   | 31  |

## Tristan Brandt's Signature Dish

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Rindertatar mit Kaviar   Osietra Kaviar 15g • Sauerrahm   | 65 |
| Wagyu Steak ca. 200 g   Jus • Kartoffel • wilder Brokkoli | 75 |

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.  
Die Preise sind in € inkl. der ges. MwSt.





*Zwischen Aspiration und Vision liegt ein Teller.  
Darauf das Ergebnis von Wissen, Handwerk und Zeit.*

Erleben Sie kulinarische Höhepunkte im Schlosspark Restaurant Weinheim mit Sternekoch  
Tristan Brandt – Ihr Ziel für Fine Dining in der Metropolregion Rhein-Neckar, zwischen  
Mannheim und Heidelberg. Ob Gourmet-Menü, exklusive Küchenpartys oder kulinarische Events:

**Hier verbinden sich regionale Spitzenprodukte mit internationaler Kreativität.**



[www.schlosspark-restaurant.de](http://www.schlosspark-restaurant.de)