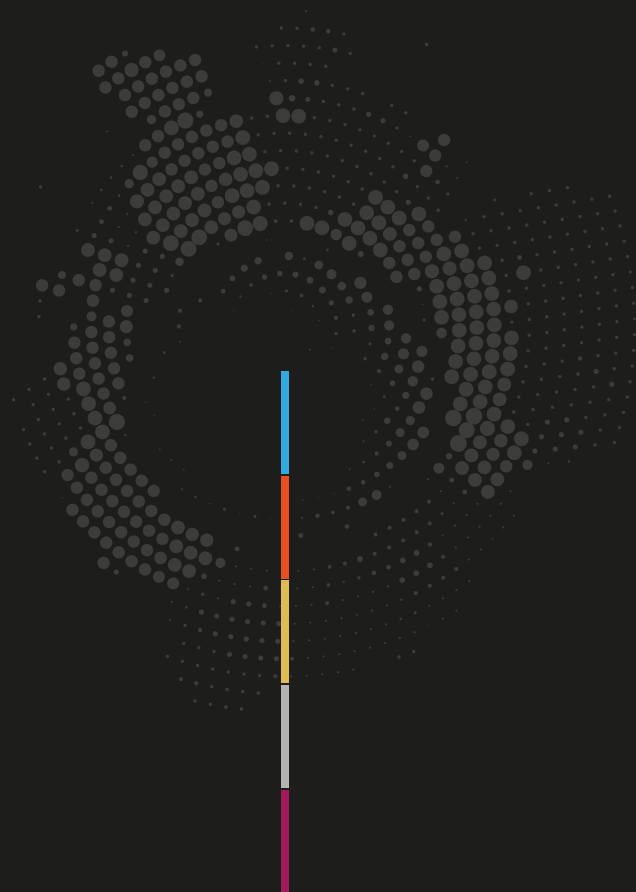




MITTAGSKARTE



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



Vorspeisen

Brot & Butter	5
Herbstliche Blattsalate Kürbis • Walnuß • Senfdressing	13
Caesar Salad Tomate • Croûtons • Parmesan	18

Ergänzen Sie ihre Salate mit:

Perlhuhnbrust	+9
Riesengarnelen	+9
Ziegenkäse	+9

Thunfischtatar Avocado • Miso • Wasabi	13
Pommes	5
Pommes Trüffel • Trüffel • Trüffel	15
Pommes Osietra Kaviar 15 g • Sauerrahm	38
Osietra Kaviar 30 g Blinis • Sauerrahm • Schnittlauch	75

Suppen

Pfifferlingssuppe Croûtons • Kräuteröl	14
Consommé vom Rind Wurzelgemüse • Kräuter	15

Hauptgänge

Flammkuchen „Elsass“ Speck • Zwiebel • Schnittlauch	15
Flammkuchen „Veggie“ Lauch • Ziegenkäse • Walnüsse	15
Flammkuchen „Deluxe“ Fontina Käse • Trüffel • Gänseleber	28
Pfifferlings-Pasta Parmesan • Kräuter	28
Perlhuhnbrust Grüner Spargel • Drillinge • Kräuter	33
Wiener Schnitzel Lauwarmer Kartoffelsalat • Preiselbeeren	35
Ji Hao Lachs Kartoffeln • grüner Spargel • Tomatenschaum	35
Rinderfilet Jus • Süßkartoffel • wilder Brokkoli	49

Dessert

Crème Brûlée Weiße Schokolade • Aprikose • Lavendel	15
„Affogato al caffè“ Vanilleeis • Pistazien	10
Spaghetti Eis von Dario Fontanella	10
Eisschokolade	9
Eiskaffee	9

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



*Zwischen Abspaltung 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