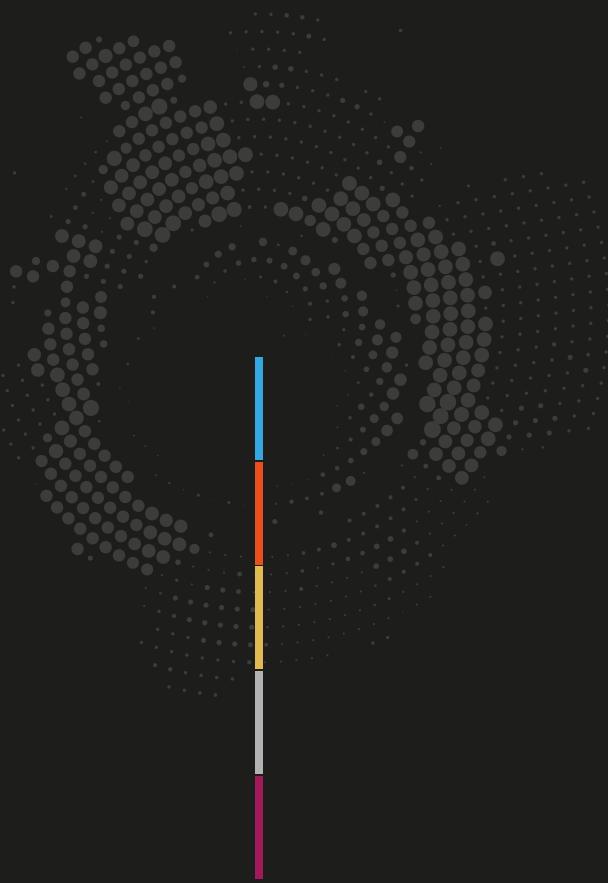




ABENDKARTE



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



Vorspeise

Feldsalat Ziegenkäse ♦ Feige ♦ Walnuss	18
Thunfisch Tartar Wasabi ♦ Avocado ♦ Jalapeño	29
Pommes Kaviar Osetra Kaviar 15 g ♦ Sauerrahm	38
Osetra Kaviar 30 g Blinis ♦ Sauerrahm ♦ Schnittlauch	75
Maronensüppchen Portwein ♦ Trüffel ♦ Milchschaum	22

Zwischengang

Bio-Landei Sellerie ♦ Trüffel ♦ Parmesan	29
Trüffelsandwich 2.0 Brie ♦ Trüffel ♦ Tramezzini	28
Jakobsmuscheln Blumenkohl ♦ Spekulatius ♦ Grapefruit	33

Hauptgang

Rosa gebratener Rehrücken Rotkraut ♦ Schupfnudeln ♦ Aprikose	54
Kalbsbäckchen 36 Stunden geschmort süß ♦ sauer ♦ salzig ♦ scharf	38

Dessert

Bratapfel Mandel ♦ Marzipan ♦ Salzkaramell	20
---	----

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





Classics

Brot & Butter	5
Nüsslisalat Feldsalat ☀ Walnuss ☀ Granatapfledressing	15
Caesar Salad Tomate ☀ Croûtons ☀ Parmesan	19

Ergänzen Sie Ihre Salate mit:

Gebratene Perlhuhnbrust	+9
Gebratene Garnelen	+9
Gratinierter Ziegenkäse	+9

Rindertartar Soja ☀ Sauerrahm ☀ Brotchips	28
Variation von Edelfischen Blumenkohl ☀ Grapefruit ☀ Spekulatius	35
Pommes Trüffel ☀ Trüffel ☀ Trüffel	15
Pasta „Surprise“ Parmesan ☀ Trüffel ☀ Schnittlauch	28
Wiener Schnitzel Lauwarmer Kartoffelsalat ☀ Preiselbeeren	38
Rosa gebratenes Rinderfilet Dreierlei vom Kürbis ☀ Kumquat ☀ Ingwer	52

Dessert

Kürbis Crème brûlée Vanille ☀ Aprikose ☀ Thymian	15
Caffè Affogato Vanille ☀ Pistazien ☀ Café	10
Spaghetti Eis von „Dario Fontanella“	10

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





Menü

Amuse bouche

Brot & Butter

Confit von der Gänsekeule | Kürbis ♦ Nüsslisalat ♦ Granatapfel

Maronensüppchen | Portwein ♦ Trüffel ♦ Milchschaum

Jakobsmuscheln | Blumenkohl ♦ Spekulatius ♦ Zitrus

Rosa gebratener Rehrücken | Rotkraut ♦ Schupfnudeln ♦ Aprikose

Bratapfel | Mandel ♦ Marzipan ♦ Salzkaramell

Petits Fours

Menü 5 Gänge	155
Menü ohne Jakobsmuscheln	125
Menü Suppe, Reh, Bratapfel	95
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. 160 g Jus ♦ Kartoffel ♦ wilder Brokkoli	75

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



*Zwischen Klugheit 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.

