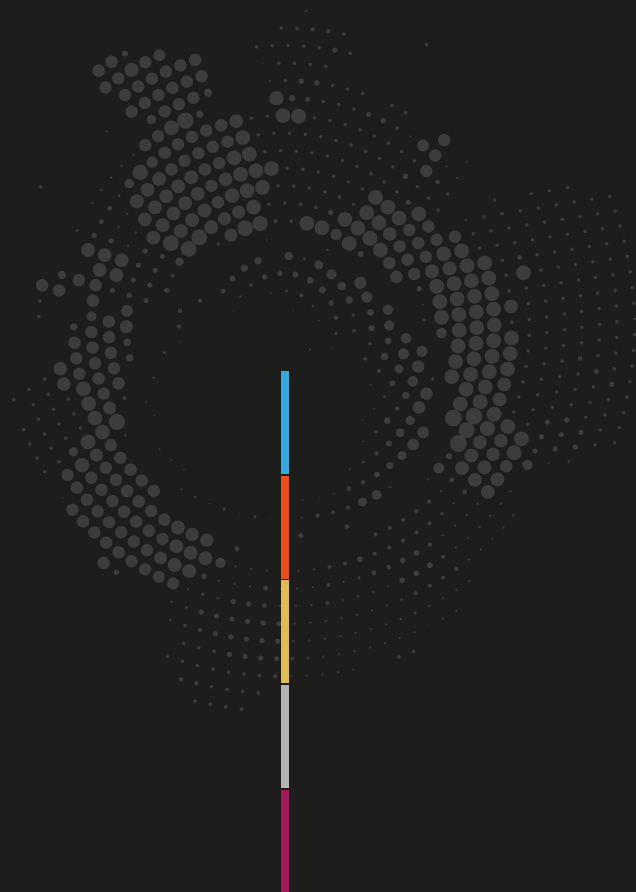




ABENDKARTE



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



## Vorspeise

<b>Feldsalat</b>   Ziegenkäse • Feige • Walnuss	18
<b>Thunfisch Tartar</b>   Wasabi • Avocado • Jalapeño	29
<b>Pommes Kaviar</b>   Osietra Kaviar 15 g • Sauerrahm	38
<b>Osietra Kaviar 30 g</b>   Blinis • Sauerrahm • Schnittlauch	75
<b>Maronensüppchen</b>   Portwein • Trüffel • Milchschaum	22

## Zwischengang

<b>Bio-Landei</b>   Sellerie • Trüffel • Parmesan	29
<b>Trüffelsandwich 2.0</b>   Brie • Trüffel • Tramezzini	28
<b>Jakobsmuscheln</b>   Blumenkohl • Spekulatius • Grapefruit	33

## Hauptgang

<b>Rosa gebratener Rehrücken</b>   Rotkraut • Schupfnudeln • Aprikose	54
<b>Kalbsbäckchen 36 Stunden geschmort</b>   süß • sauer • salzig • scharf	38

## Dessert

<b>Bratapfel</b>   Mandel • Marzipan • Salzkaramell	20
---	----

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





## Classics

<b>Brot &amp; Butter</b>	5
<b>Nüsslisalat</b>   Feldsalat * Walnuss * Granatapfeldressing	15
<b>Caesar Salad</b>   Tomate * Croûtons * Parmesan	19
Ergänzen Sie Ihre Salate mit:	
Gebratene Perlhuhnbrust	+9
Gebratene Garnelen	+9
Gratinierter Ziegenkäse	+9
<b>Rindertartar</b>   Soja * Sauerrahm * Brotchips	28
<b>Variation von Edelfischen</b>   Blumenkohl * Grapefruit * Spekulatius	35
<b>Pommes</b>   Trüffel * Trüffel * Trüffel	15
<b>Pasta „Surprise“</b>   Parmesan * Trüffel * Schnittlauch	28
<b>Wiener Schnitzel</b>   Lauwarmer Kartoffelsalat * Preiselbeeren	38
<b>Rosa gebratenes Rinderfilet</b>   Dreierlei vom Kürbis * Kumquat * Ingwer	52

## Dessert

<b>Kürbis Crème brûlée</b>   Vanille * Aprikose * Thymian	15
<b>Caffè Affogato</b>   Vanille * Pistazien * Café	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

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