



SPEISEKARTE



Classics

Brot & Butter	5
Winterliche Blattsalate Tomate • Gurke • Croûtons	15
Caesar Salad Tomate • Croûtons • Parmesan	19
Ergänzen Sie Ihre Salate mit:	
Gebratene Entenbrust	+14
Gebratene Garnelen	+9
Gratinierter Ziegenkäse	+9
Thunfischtartar Wasabi • Avocado • Jalapeno	29
Rindertartar Soja • Sauerrahm • Brotchips	28
Kaschmir-Currysüppchen Garnelen • Kokos • Zitronengras	20
„Golden Ei“ Sellerie • Trüffel • Parmesan	28
Variation von Edelfischen Blumenkohl • Ponzu • Grapefruit	38
Pasta „Surprise“ Schnittlauch • Parmesan • Trüffel	28
Wiener Schnitzel Kartoffelsalat • Preiselbeer • Zitrone	38
Kalbsbäckchen 36 Std. geschmort süß • sauer • salzig • scharf	42

Tristans Kaviar Signature

Osietra Kaviar Blinis • Sauerrahm • 30 g Osietra Kaviar	75
Osietra Kaviar Pommes Pommes • Sauerrahm • 15 g Osietra Kaviar	38
Tatar vom Weideland Osietra Kaviar • Kimizu • Schmand	65

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

Thunfischtartar | Wasabi • Avocado • Jalapeno

„Golden Ei“ | Sellerie • Trüffel • Parmesan

Jakobsmuscheln | Blumenkohl • Ponzu • Grapefruit

Kalbsbäckchen 36 Std. geschmort | süß • sauer • salzig • scharf

Banana Split 2.0 | Schokolade • Banane • Vanille

Petits Fours

Menü 5 Gänge	139
Menü 4 Gänge ohne Jakobsmuscheln	111
Menü 3 Gänge Thunfischtartar • Kalbsbäckchen • Banana Split 2.0	88
Weinbegleitung 5 Gänge	45
Weinbegleitung 4 Gänge	38
Weinbegleitung 3 Gänge	31

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



Starters

Brot & Butter	5
Winterliche Blattsalate Tomate • Gurke • Croûtons	15
Caesar Salad Tomate • Croûtons • Parmesan	19
<i>Ergänzen Sie Ihre Salate mit:</i>	
Gebratene Entenbrust	+14
Gebratene Garnelen	+9
Gratinierter Ziegenkäse	+9
Thunfischtartar Wasabi • Avocado • Jalapeno	29
Rindertartar Soja • Sauerrahm • Brotchips	28

Steaks

Dry Aged Rinderfilet Lady cut ca. 140 g • von der Bodensee Färse	46
Dry Aged Rinderfilet Gentleman cut ca. 250 g • von der Bodensee Färse	+20
Dry Aged Rib-Eye Steak ca. 300 g • von der Bodensee Färse	48
Porterhouse Steak ca. 650 g • für 2 Personen • von der Bodensee Färse	p. P. 45
Tomahawk Steak ca. 1.800 g • für 4 Personen • von der Bodensee Färse	p. P. 49
„Surf and Turf“ Rinderfilet & Hummer	68

Wagyu aus Japan

Miyazaki Rinderfilet A5+ ca. 120 g	79
Miyazaki Striploin Steak A5 ca. 140 g	59
Miyazaki Rib Eye Steak A5 ca. 160 g	59
„Surf and Turf deluxe“ Wagyu Rinderfilet & Hummer	111

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



Beilagen

Pommes	+6
Süßkartoffelpommes	+6
Trüffelpommes	+12
Kartoffelpüree	+6
Wilder Brokkoli	+6
Rahmkarotten	+6
Blattspinat	+6
Ofengemüse	+6

Saucen & Butter

Pfefferrahmsauce	+4
Jus	+4
Sauce béarnaise	+4
Café de Paris Butter	+3
Kräuterbutter	+3

Desserts

Caffè Affogato Vanille • Pistazien • Café	10
Banana Split 2.0 Schokolade • Banane • Vanille	17
Mousse au chocolat Zwetschgenröster • Schokolade • Haselnuss	15
Käseauswahl Feige • Senf • Brot	15

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