



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 <i>Tomate • Gurke • Croûtons</i>	15
Caesar Salad <i>Tomate • Croûtons • Parmesan</i>	19

Ergänzen Sie Ihre Salate mit:

Gebratene Entenbrust	+14
Gebratene Garnelen	+9
Gratinierter Ziegenkäse	+9

Thunfischtartar <i>Wasabi • Avocado • Jalapeno</i>	29
Rindertartar <i>Soja • Sauerrahm • Brotchips</i>	28

Steaks

Dry Aged Rinderfilet <i>Lady cut ca. 160 g • von der Bodensee Färse</i>	46
Dry Aged Rinderfilet <i>Gentleman cut ca. 300 g • von der Bodensee Färse</i>	+20
Dry Aged Rib-Eye Steak ca. 300 g <i>von der Bodensee Färse</i>	48
Porterhouse Steak ca. 650 g <i>für 2 Personen • von der Bodensee Färse</i>	p. P. 45
Wagyu Striploin Steak ca. 160 g <i>Miyazaki Japan A5</i>	65
„Surf and Turf“ <i>Rinderfilet & Hummer</i>	68

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 <i>Vanille • Pistazien • Café</i>	10
Banana Split 2.0 <i>Schokolade • Banane • Vanille</i>	17
Mousse au chocolat <i>Zwetschgenröster • Schokolade • Haselnuss</i>	15
Käseauswahl <i>Feige • Senf • Brot</i>	15

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