



SPEISEKARTE



Classics

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
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 Allergene 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
<i>Ergänzen Sie Ihre Salate mit:</i>	
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.



SCHLOSSPARK RESTAURANT
by TRISTAN BRANDT

www.schlosspark-restaurant.de