



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

Osietera Kaviar Blinis ☀ Sauerrahm ☀ 30 g Osietera Kaviar	75
Osietera Kaviar Pommes Pommes ☀ Sauerrahm ☀ 15 g Osietera Kaviar	38
Tatar vom Weideland Osietera 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 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.

