



MITTAGSKARTE | 12 - 16 UHR



Salate

| | |
|--|----|
| Kleiner Beilagensalat | 8 |
| Frühlingssalat Senf-Dressing * Gurken * Tomaten | 14 |
| Caesar Salad Parmesan * Tomaten * Croûtons | 16 |

Ergänzen Sie Ihre Salate mit:

| | |
|-------------------------|----|
| Gebratene Perlhuhnbrust | +9 |
| Gebratene Garnelen | +9 |
| Gratinierter Ziegenkäse | +9 |

Snacks

| | |
|-------------------------------|----|
| Oliven | 4 |
| Aioli mit Baguette | 4 |
| Parmesan Käse | 6 |
| Datteln im Speckmantel | 6 |
| Serrano Schinken | 12 |

Hauptgerichte

| | |
|---|----|
| Schloss Burger vom Weiderind Pommes * Coleslaw | 22 |
| Club Sandwich Chips * Cocktailsauce | 18 |
| Rindfleischsalat von Pastrami Pommes | 19 |
| Wiener Schnitzel Kartoffelsalat * Preiselbeeren | 39 |
| Sanft gegartes Lachsfilet Miso * Basmati-Duftreis * grüner Spargel | 29 |
| Pasta „Surprise“ Parmesan * schwarzer Trüffel | 28 |
| Rinderfilet Lady Cut 140 g * Pommes * Kräuterbutter | 48 |
| Rinderfilet Gentleman Cut 250 g * Pommes * Kräuterbutter | 68 |

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





*Zwischen Neugier 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