



SPEISEKARTE



Classics

Brot & Butter	5
Sommerliche Blattsalate Tomate * Gurke * Croûtons	15
Caesar Salad Tomate * Croûtons * Parmesan	19
<i>Ergänzen Sie Ihre Salate mit:</i>	
Gebratene Perlhuhnbrust	+9
Gebratene Garnelen	+9
Gratinierter Ziegenkäse	+9
Thunfischtartar Wasabi * Avocado * Jalapeno	29
Rindertartar Soja * Sauerrahm * Brotchips	28
Spargelschaumsüppchen Garnelen * Schnittlauch * Croûtons	20
„Golden Ei“ Sellerie * Trüffel * Parmesan	28
Wolfsbarschfilet Spargel * Gnocchi * Tomaten	38
Pasta „Surprise“ Schnittlauch * Parmesan * Trüffel	28
Wiener Schnitzel Kartoffelsalat * Preiselbeer * Zitrone	39
Saftgulasch vom Weiderind Butterspätzle * Brokkoli * Schmand	38

Tristans Kaviar Signature

Osietra Kaviar Blinis * Sauerrahm * 30 g Osietra Kaviar	75
Osietra Kaviar Pommes Pommes * Sauerrahm * 15 g Osietra Kaviar	38
Tatar vom Weiderind 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

Panzanella | Spargel * Erdbeeren * Burrata

„Golden Ei“ | Sellerie * Trüffel * Parmesan

Wolfsbarschfilet | Spargel * Gnocchi * Tomaten

Miyazaki Wagyu Rind | Süßkartoffel * Brokkoli * Miso

Variation von der Erdbeere | Mascarpone * Vanille * Bisquit

Petits Fours

Menü 5 Gänge 149

Menü 4 Gänge | ohne Wolfsbarsch 124

Menü 3 Gänge | Panzanella * Wagyu * Erdbeere 99

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.



Steaks vom Bodensee

Dry Aged Rinderfilet <i>Lady cut ca. 140 g* von der Bodensee Färse</i>	46
Dry Aged Rinderfilet <i>Gentleman cut ca. 250 g* von der Bodensee Färse</i>	+20
Dry Aged Rib-Eye Steak <i>ca. 300 g* von der Bodensee Färse</i>	48
Porterhouse Steak <i>ca. 850 g* für 2 Personen* von der Bodensee Färse</i>	p. P. 55
Tomahawk Steak <i>ca. 1.800 g* für 4 Personen* von der Bodensee Färse</i>	p. P. 49
„Surf and Turf“ <i>Rinderfilet & Hummer</i>	75

Wagyu aus Japan

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

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



Beilagen

Portion Stangenspargel	+15
Neue Kartoffeln	+6
Trüffelpommes	+12
Pommes	+6
Kartoffelpüree	+6
Spargelragout	+9
Blattspinat	+6
Mediterranes Gemüse	+6
Wilder Brokkoli	+6

Saucen & Butter

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

Desserts

Caffè Affogato Vanille * Pistazien * Café	10
Variation von der Erdbeere Mascarpone * Vanille * Bisquit	19
Himbeer Crème brûlée Salzkaramell * Vanille * Crumble	17
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 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