



SPEISEKARTE



Classics

	Brot & Butter	5
	Sommerliche Blattsalate Tomate • Gurke • Croûtons	15
	Caesar Salad Tomate • Croûtons • Parmesan	19

Ergänzen Sie Ihre Salate mit:

Gebratene Perlhuhnbrust	+9
Gebratene Garnelen	+9
Gratinierter Ziegenkäse	+9

Thunfischtartar Wasabi • Avocado • Jalapeno	29
Rindertartar Soja • Sauerrahm • Brotchips	28
Süppchen von der Strauchtomate Garnelen • Pesto • Sauerrahm	20
 „Golden Ei“ Sellerie • Trüffel • Parmesan	28
Wolfsbarschfilet Ratatouille • Ricotta • Tortellini	38
Sanft gegartes Lachsfilet Miso • Glasnudel • Asia Gemüse	32
 Pasta „Surprise“ Schnittlauch • Parmesan • Trüffel	28
Wiener Schnitzel Kartoffelsalat • Preiselbeer • Zitrone	39
Kalbsrahmgulasch Spätzle • Brokkoli • Champignons	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.

 vegetarisch





Menü

Amuse bouche

Brot & Butter

Carpaccio vom Wildlachs | Zuckerschoten • Konbu | Rettich

Cremige Polenta | Pfifferlinge • Landei • Comté

Schwarzer Heilbutt | Tomate • Fenchel • Escabeche

Miyazaki Wagyu A5 Rinderrücken | Trüffel • Brokkoli • Kartoffel

Pina Colada | Kokos • Mango • Ananas

Petits Fours

Menü 5 Gänge	149
--------------	-----

Menü 4 Gänge ohne schwarzen Heilbutt	124
--	-----

Menü 3 Gänge Wildlachs • Wagyu • Pina Colada	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 Lady cut ca. 140 g * von der Bodensee Färse	46
Dry Aged Rinderfilet Gentleman cut ca. 250 g * von der Bodensee Färse	+20
Dry Aged Rib-Eye Steak ca. 300 g * von der Bodensee Färse	48
Porterhouse Steak ca. 800 g am Knochen * für 2 Personen * von der Bodensee Färse	p. P. 55

Wagyu aus Japan

Miyazaki Rinderfilet A5+ ca. 120 g	79
Miyazaki Striploin Steak A5 ca. 140 g	59

Zeit für das Besondere

Rinderfilet „Rossini“ Gänseleber * Trüffel * Apfel	69
Lammkarree ca. 350g am Knochen * für 2 Personen	p. P. 47
Zwiebelrostbraten Gratin * Bohnen * Jus	44
„Surf and Turf“ Rinderfilet & Hummer	75
„Surf and Turf deluxe“ Wagyu Rinderfilet & Hummer	111

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



Beilagen

Grüner Spargel	+9
Kartoffelgratin	+6
Trüffelpommes	+12
Pommes	+6
Kartoffelpüree	+6
Getrüffelttes Kartoffelpüree	+12
Blattspinat	+6
Mediterranes Gemüse	+6
Wilder Brokkoli	+6

Saucen & Butter

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

Desserts

Caffè Affogato Vanille * Pistazien * Café	10
Pina Colada Kokos * Mango * Ananas	17
Himbeer Tiramisu Mascarpone * Bisquit * Kakao	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 Aspiration 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