



SPEISEKARTE



Classics

	Brot & Butter	5
	Feldsalat mit Kartoffeldressing Granatapfel • Kürbis • 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 Konbu • Sauerrahm • Wachtelei	28
	Süppchen vom Hokkaido Kürbis Garnelen • Ingwer • Kürbiskern	20
	„Golden Ei“ Sellerie • Trüffel • Parmesan	28
	Doradenfilet Spitzkohl • Kartoffel • beurre blanc	34
	Geschmortes Rinderbäckchen Süßkartoffel • Schalotte • Portwein	32
	Pasta „Surprise“ Schnittlauch • Parmesan • Trüffel	28
	Wiener Schnitzel Kartoffelsalat • Preiselbeer • Zitrone	39
	Kalbsrahmgulasch Knöpfle • 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

Marinierte Lachsforelle | Gurke • Meerrettich • Buttermilch

Variation vom Kürbis | Kokos • Miso • Ingwer

Doradenfilet | Spitzkohl • Kartoffel • beurre blanc

Rosa gebratene Entenbrust | Rotkohl • Sellerie • Zwetschge

Kaiserschmarrn | Vanille • Mandel • Apfel

Petits Fours

Menü 5 Gänge	129
---------------------	-----

Menü 4 Gänge ohne Doradenfilet	98
---	----

Menü 3 Gänge Lachsforelle • Ente • Kaiserschmarrn	82
--	----

Weinbegleitung 5 Gänge	47
------------------------	----

Weinbegleitung 4 Gänge	38
------------------------	----

Weinbegleitung 3 Gänge	29
------------------------	----

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

Gebratene Gänsestopfleber Sellerie * Trüffel * Apfel	35
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

Spitzkohlgemüse	+6
Kartoffelgratin	+6
Trüffelpommes	+12
Pommes	+6
Getrüffelttes Kartoffelpüree	+12
Rahmspinat	+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
Lauwarmer Schokoladenkuchen Beeren • Vanille • Crumble	17
Tiramisu Mascarpone • Bisquit • Kakao	15
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