

SCHLOSS  
WEINHEIM

CAFÉ | RESTAURANT  
EVENTMANUFATUR

*Juliane Besser*

**SPEISE- & GETRÄNKEKARTE**

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Schloss Weinheim begrüßen zu dürfen.  
Genießen Sie exquisite Speisen und erlesene Weine im  
historischen Ambiente von Schloss Weinheim.

Neben unserer regulären Speisekarte haben wir jederzeit auch  
wechselnde vegane Angebote. Bitte sprechen Sie uns darauf an.  
Wir empfehlen Ihnen gerne unsere veganen Alternativen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Das Schloss Weinheim-Team

# À LA CARTE

ab 12:00 Uhr

Vorweg servieren wir ein traditionell hergestelltes, natives Olivenöl von Ioanis aus Kreta, sowie einen kleinen gemischten Brotkorb aus der Schloss-Backstube.

Jeden weiteren Brotkorb berechnen wir mit € 1,50

## Suppen

Kokos-Kürbiscrème-Suppe verfeinert mit Ingwer, Zitronengras und einem Hauch von rotem Curry € 9,50

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Flädle und buntem Gemüse € 8,90

## Salate & Vorspeisen

Carpaccio vom Odenwälder Färsenfilet ummantelt mit aromatischen Kräutern auf Zitronenöl, Meersalz und gehobeltem Parmesan € 17,20

Duett von Acker- und saisonalen Wildkräutersalaten mit einer klassischen Sauce Vinaigrette auf verschiedenen angemachten Salaten € 13,60

wahlweise mit:

- Falafel und Kräuterdipp (vegan) € 16,60
- gebratenen Streifen von der Maispoularde & Pilzen € 19,20

Knackige Feldsalatröschen in einer Vinaigrette von schwarzen Wallnüssen und Sherry-Essig mit Speck und Croûtons € 13,80

Kleiner Beilagensalat € 4,80

# HAUPTGERICHTE

Italienische Bandnudeln begleitet von gemischten Wald- und Wiesenpilzen in Rahm	€ 17,80
• wahlweise mit gebratenen Streifen von der Maispoularde	€ 21,80
Strudel von der Hausmacher Blut- und Leberwurst mit cremigem Wirsing gefüllt an einer Rotweinjus an einem Meerrettich-Kartoffel-Püree	€ 18,20
Hausgemachte Gnocchi mit Würfeln von der Roten und Gelben Bete mit Mangoldgemüse und frischem Meerrettich	€ 19,80
Schweinebäckchen mariniert und geschmort in Bergsträßer Barrique mit gebackenem Kartoffel-Sellerie-Püree und Speckrosenkohl	€ 22,80
Filet vom Rhein-Zander unter einer Polentakruste mit einer Krustentiersauce, cremigen Schwarzwurzeln und Risotto	€ 26,80
Paniertes Schnitzel vom Kalbsfilet mit Rahmwirsing und frittierten Drillingen	€ 27,80
Rosa gebratene Entenbrust an einer Sauce mit schwarzen Johannisbeeren mit Rotkohl und Würfeln von Kartoffel- und Kastanien-Macaire	€ 28,20

## VESPER

Badischer Wurstsalat mit Paprika, Essiggurken  
und Kräutern an Bratkartoffeln € 12,90

Gebackener, französischer Schafskäse auf  
Tomatenconfit, gebratenem Gemüse,  
Peperoni und Oliven € 13,90

## DESSERT

Strudel von Birne & Apfel an Tonkabohnen-Schmand  
und Valrhona-Schokoladeneis € 11,50

Lauwarmes Schoko-Gewürztörtchen auf Kirschragout € 9,80

# GETRÄNKE

## WASSER

Schmucker Tafelwasser spritzig	0,25 l	€ 2,00
	0,75 l	€ 5,50
Black Forrest still Gourmet	0,25 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 5,90

## SCHLÖR SÄFTE & SCHORLEN

Orangen-, Sauerkirsch-, Johannisbeer-, Apfelsaft naturtrüb, Maracuja-, Rhabarber- & Bananennektar	0,3 l	€ 3,80
Saftschorlen	0,3 l	€ 3,50

## SOFTS

Coca Cola/Coca Cola Light/Coca Cola Zero/ Mezzo Mix/Sprite/Fanta	0,33 l	€ 3,50
Red Bull verschiedene Sorten	0,25 l	€ 4,80
Schweppes		
Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale	0,2 l	€ 3,30
Ginger Beer	0,2 l	€ 3,80

## BIO LIMONADEN AUS DER HAUPTSTADT

Proviant	0,33 l	€ 3,80
Zitronenlimonade/Orangenlimonade naturtrüb		
Rhabarberlimonade naturtrüb/ Zitrone-Ingwerlimonade naturtrüb		

## RICHARD SUN ICED TEA

Blueberry/Lemon/Peach/Pomegranate/ Watermelon & Pineapple	0,33 l	€ 3,80
--	--------	--------

# TEEKARTE

Tee vom Atelier in Weinheim

## Schwarzer Tee

### **Bio Darjeeling | € 5,50**

Indische Darjeeling Hochlage – kräftig, aromatisch, spritzig

### **Assam Malty | € 5,50**

Auch bekannt als Herrentee. Regelmäßig tipdurchzogenes Assamblatt von kräftig, malzigem Geschmack

### **Chai Tee Reshna Hindra | € 5,50**

Schwarzer Tee, Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, schwarzer Pfeffer

## Grüner Tee

### **Japan Sencha Bio | € 5,50**

Kräftig herber Geschmack

### **Jasmin Xian Yu Ronnefeldt | € 5,50**

Frisch gepflückte Jasminblüten geben diesem Tee sein herrlich zartes und liebliches Aroma

### **Zauberflöte (grüner Tee mit Aroma) | € 5,50**

Empfehlung von Jan

Eine exotische Reise mit Nuancen von Mango, Papaya, Rosen- & Kornblumenblüten

## Früchte Tee

### **Weinheimer Mischung Ronnefeldt | € 5,50**

Apfelstückchen, Ananasstückchen, Hagebuttenschale, Pfirsichstückchen, Ringelblumen, Rosenblumen, Zitronenmyrte, Kornblumenblüten und Zitronen

### **Apfel-Lemon-Tee | € 5,50**

# HEISSGETRÄNKE

Espresso	€ 3,00
Espresso Macchiato	€ 3,20
Doppelter Espresso	€ 4,90
Cafè Crema	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 3,80
Portion Sahne	€ 0,50

# BIERE

von der Privat-Brauerei Schmucker

## **vom Fass**

Meister Pils/Hefeweizen/Radler	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,00

## **aus der Flasche**

Hefeweizen	0,5 l	€ 5,00
Alkoholfrei/Dunkel/Kristall		

Pils Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50
Bio Landbier	0,5 l	€ 5,00



# WEINE

im Glas serviert

Weinschorle	0,3 l	€ 4,50
Weißburgunder von der Winzergenossenschaft Schriesheim		
Krämer Ebbelwoi	0,3 l	€ 3,50

# WEINE REGIONAL

im Glas & in der Flasche serviert

## **Winzergenossenschaft**

### **Schriesheim / Baden**

Kuhberg Riesling Kabinett, trocken	0,2 l	€ 5,90
	0,75 l	€ 19,50
Schriesheimer Chardonnay QBA, trocken	0,2 l	€ 6,90
	0,75 l	€ 23,50

## **Privat-Weingut Schröder**

### **Heddesheim / Baden**

Lützelsachsener Stephansberg, Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	€ 7,00
	0,75 l	€ 24,00
Lützelsachsener Stephansberg, Weißherbst, trocken	0,2 l	€ 7,00
	0,75 l	€ 24,00
Lützelsachsener Stephansberg, Spätburgunder „Johannes“, trocken	0,2 l	€ 7,80
	0,75 l	€ 26,50

## **Weingut Klumpp**

### **Bruchsal/Baden**

Hand in Hand, Grauburgunder, trocken	0,2 l	€ 10,50
	0,75 l	€ 35,00

# WEINE NATIONAL

im Glas & in der Flasche serviert

## **Weingut Geheimer Rat | Dr. von Bassermann-Jordan Deidesheim/Pfalz**

Weißer Burgunder, trocken	0,2 l	€ 8,50
	0,75 l	€ 29,50

Sauvignon Blanc, trocken	0,2 l	€ 10,50
	0,75 l	€ 35,00

## **Weingut Philipp Kuhn Laumersheim/Pfalz**

Philipps Rosé, trocken	0,2 l	€ 9,50
	0,75 l	€ 31,50

Incognito Rotwein, trocken	0,2 l	€ 9,80
Cuvée aus Dornfelder/Merlot	0,75 l	€ 34,00

# APERITIFS & LONGDRINKS

Cuvée Schloss-Sekt, Schloss Affaltrach Blanc de Blancs Reserve Extra trocken oder	0,1 l	€ 4,50
Rosé Reserve Extra trocken	0,75 l	€ 24,50

Martini   Bianco oder Rosso	5 cl	€ 4,50
-----------------------------	------	--------

Aperol Spritz	0,25 l	€ 8,50
Aperol Spritz alkoholfrei		

Hugo	0,25 l	€ 8,50
------	--------	--------

Lillet Wild Berry alkoholfrei	0,25 l	€ 8,50
-------------------------------	--------	--------

Campari Soda oder Campari Orange	0,3 l	€ 8,50
Granatapfel Mule	0,3 l	€ 9,50
Vodka, Zimt, Granatapfel, Apfelsaft		
Gin Tonic		
• mit Bombay Sapphire	0,3 l	€ 9,00
• mit Tanqueray Sevilla	0,3 l	€ 11,00

## DIGESTIF & GEISTREICHES

aus der Brennerei „Odenwälder Feine Spezialitäten“

„Wahlsche Schnapsbirne“, Birnenbrand	2 cl	€ 5,50
„Chardonnay“, Traubenbrand	2 cl	€ 4,80
Himbeergeist	2 cl	€ 5,80
„Alter Apfel“		
Bohnapfelbrand mit Fruchtauszügen	2 cl	€ 5,80
„Merr sinn quitt“	2 cl	€ 4,80
Likör aus Quitten mit Orange		
„Siegfrieds Erwachen“	2 cl	€ 4,80
Likör aus Espresso und Cacao		
Odenwälder Bub	4 cl	€ 3,50
Ramazotti	4 cl	€ 4,50