

SPEISEKARTE

MIT WEINEMPFEHLUNG

JULI 2024



**M
E
N
U**

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN, LIEBE GÄSTE UND FREUNDE VOM HOTEL SCHLOSS LEITHEIM,

im Restaurant setzen Paul Zinsmeister und sein Küchenteam auf regionale und frisch zubereitete Gerichte. Er versteht es immer wieder, neue kreative Highlights auf unsere monatlich wechselnde Speisekarte zu zaubern!

Kim Schütz und ihr Service Team verwöhnen Sie mit verschiedenen Weinen aus aller Welt! Die Spezialität sind feine Weine aus Südafrika, der Heimat der Geschäftsführerin Colette Zinsmeister.

Wir freuen uns, Sie bei uns im Restaurant „Weingärtnerhaus“ Schloss Leitheim kulinarisch begrüßen zu dürfen!

Falls Sie Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie, sich rechtzeitig im Vorfeld mit uns in Verbindung zu setzen. Wir werden uns dann individuell mit Ihnen abstimmen.

Da wir für Sie frisch kochen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir nicht hundertprozentig garantieren können, dass unsere Gerichte keine Spuren von Allergenen enthalten.

Unser Team wird nichts unversucht lassen, damit Sie und Ihre Gäste unsere Qualität in vollen Zügen genießen dürfen.

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen und Wünschen zur Verfügung!

KIM SCHÜTZ & PAUL ZINSMEISTER MIT TEAM

SPEISEKARTE

MIT WEINEMPFEHLUNG

JULI 2024



ME
NU

VORSPEISEN

**WÜRZIGES MASCARPONE
MOUSSE** 14 €
mit Kirschtomaten, Salatspitzen und
Pesto

BUNTER SALATTELLER 15 €
mit gebratenen Pfifferlingen, Speck und
Croutons

SUPPEN

CAPPUCCINO VON DER TOMATE 12 €
mit Parmesanchip

GURKEN-WODKA KALTSCHALE 12 €
mit Lachskaviar

VEGETARISCH

**PFIFFERLINGE IN
PETERSILIENRAHM** VSP 16 €
mit Brotauflauf HG 26 €

FISCH

GEBRATENES ZANDERFILET 30 €
auf Paprikarahmkraut, Speck und
Butterkartoffeln

THUNFISCHSTEAK 34 €
auf Sesamrisotto mit Wasabi-Apfel Sud

WEINBEGLEITUNG

Schloss Leitheim, Pinot Blanc
0,1l 5,50€
0,2l 8,50€
0,75l 28,00€

Pinot Noir Rosé
Groote Post - Darling
0,1l 5,50€
0,2l 9,50€
0,75l 30,00€

Chardonnay QbA, trocken
Grassl - Carnunm
0,1l 5,50€
0,2l 9,50€
0,75l 31,00€

First Sighting Sauvignon Blanc
Strandveld Vinery - Elim
0,1l 5,50€
0,2l 9,50€
0,75l 30,00€

Golden Monkey Rhône Blend
Post House - WO St
0,1l 6,00€
0,2l 10,00€
0,75l 32,00€

Liebe Gäste,

Unsere Speisen enthalten folgende Hauptallergene: Eier, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Schwefeldioxid und Sulfate, Fisch, Sellerie, Gluten haltiges Getreide, Senf, Krebstiere, Sesam, Lupine, Soja, Milch, Milchprodukte und Muscheln. Sollten Sie auf eines dieser Produkte allergisch sein, bitten wir Sie sich an unseren Service zuwenden.

SPEISEKARTE

MIT WEINEMPFEHLUNG

JULI 2024



ME
NU

FLEISCH

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 32 €
mit Hagebuttensauce, gebratenem
Römersalat und würzigem
Baumkuchen

**IN WEISSWEIN GEDÜNSTETES
KALBSKOTLETTE** 34 €
mit Pilzen und cremiger Polenta

ANGUS-STEAK 34 €
mit Speck-Zwiebel-Jus, Gemüse und
Parmesankrapfen

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN 38 €
mit Brombeersauce, gefülltem
Wirsingköpfchen und Kartoffelstrudel

WEINBEGLEITUNG

“Serai” Rosso Veronese IGT, trocken
Le Morette – Venetien
0,1l 7,00€
0,2l 11,00€
0,75l 36,00€

Chenin Blanc
Babylon’s Peak WO – Swartland
0,1l 5,50€
0,2l 9,50€
0,75l 31,00€

Merry Widow Shiraz
Post House – Stellenbosch
0,1l 6,00€
0,2l 12,50€
0,75l 40,00€

Cabernet Sauvignon & Shiraz
Hartenberg – Stellenbosch
0,1l 6,00€
0,2l 10,00€
0,75l 32,00€

Gerne können Sie unsere Hauptgänge auch als eine kleinere Portion bestellen.
Bitte zögern Sie nicht und sprechen Sie unser Serviceteam an!

DESSERT

ERDNUSS-SCHOKOLADENMOUSSE 13 €
mit Passionsfruchtsorbet

POCHIERTE PFIRSICHE 14 €
mit Erdbeersorbet, Beeren und Sekt

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE 14 €
mit Früchtesenf und schwarzen
Walnüssen ^{7,12}

EMPFEHLUNG ZU ALLEN DESSERTS

Kinheimer Rosenberg Riesling Spätlese, süß
Jakoby Mathy – Mosel
0,1l 5,60€
0,2l 11,50€
0,75l 39,00€

GIN 13 – EBERHARDS FINEST
Fruchtig, mit einer » wirklich markanten « Wachholdernote.
Grundlage des Gins ist ein Obstbrand, dessen feine Zutaten
ihre mütterlichen Wurzeln auf jahrhundertealten
Streuobstwiesen schlugen. Geprägt vom rauen Klima und den
kargen Böden der Alb. Die 13 Beigaben sind einzig destilliert.
Jede für sich in ihrer Vollkommenheit. Ein Gin von hier.
2CL 12,00€

Genießen Sie zu Ihrem Dessert eine Kaffeespezialität

Liebe Gäste,

Unsere Speisen enthalten folgende Hauptallergene: Eier, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Schwefeldioxid und Sulfate, Fisch, Sellerie, Gluten haltiges Getreide, Senf, Krebstiere, Sesam, Lupine, Soja, Milch, Milchprodukte und Muscheln. Sollten Sie auf eines dieser Produkte allergisch sein, bitten wir Sie sich an unseren Service zu wenden.