Speisekarte

Herzlich willkommen in unserem Restaurant „Alte Reitschule“!

SCHLOSSHOTEL

WEILBURG

Unsere Aperitifempfehlung

Our aperitif recommendation

Lillet Wild Berry	***€ 7,50***
Aperol Spritz	***€ 7,50***
Mandarinen-Gin Tonic	***€ 8,90***

Woher stammt der Name "Alte Reitschule"?

*Das an das Restaurant angrenzende Gebäude wurde 1703 - 1708 durch Julius Ludwig Rothweil erbaut und **als Reithalle genutzt**. Ab 1962 diente es als Bürgerhaus. 1972 wurde der Gebäudekomplex durch einen Großbrand zerstört und schließlich als Stadthalle wieder aufgebaut.*

Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Vorspeisen

Starters

Jakobsmuschel Tartar ***€ 15,90***
mit Zitronensorbet und geröstetem Weißbrot

Scallop tartare with lemon sorbet and toasted white bread

Karamellisierter Ziegenkäse auf Marktsalat ***€ 13,50***
mit Balsamico Dressing

Caramelized goat's cheese on a market salad
with balsamic dressing

Tataki vom Roastbeef dünn aufgeschnitten ***€ 14,90***
an Ponzu-Sauce und Trüffel-Mayonnaise

Sliced roast beef tataki served with ponzu sauce and truffle mayonnaise

Suppen

Soups

Bisque - Fischcremesuppe mit Meeresfrüchten ***€ 9,50***

Bisque - Fish cream soup with seafood

Fenchelcremesuppe ***€ 8,50***

Fennel cream soup

Überbackene Zwiebelsuppe ***€ 8,50***

Baked onion soup

Salate & Bowls

Bowls of Salad

Salatbowl ***€ 14,90***

Quinoa| Rote Bete| Möhren| Avocado |Radieschen| Mais| Edamame| Rote Zwiebeln| Mix Salat| Spicy & Ponzu Sauce

Quinoa| beetroot| carrots| avocado| radishes| maize| edamame| red onions| mixed salad| spicy & ponzu sauce

Ergänzen Sie Ihre Bowl:

Gebratene Rinderstreifen ***€ 5,00***
Add grilled beef strips

Gebratener Lachs ***€ 4,00***
Add Smoked salmon

Gebratene Garnelen ***€ 4,00***
Add grilled gambas

Knackiger Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Champignons in Balsamicodressing - wahlweise kleine oder große Portion ***€ 11,90/ € 17,90***

Salad plate with fried chicken breast and mushrooms in balsamic dressing - choice of small or large portion

Vegetarisch

Vegetarian

Tagliolini Tartufo – Feine Bandnudeln in schwarzer Trüffel-Sahnesauce mit Zitrone verfeinert ***€ 17,90***

Tagliolini Tartufo – Fine noodles in black truffle cream sauce refined with lemon

Hauptgerichte

main dishes

Barbarie Entenbrustfilet mit Orangen-Senfsauce dazu Süßkartoffelmousse ***€ 22,90***

Barbarie duck breast fillet with orange-mustard sauce served with sweet potato purée

Französische Maispoularde an Cognacsauce mit Zuckerschoten, Finger Möhrchen und Safranreis ***€ 21,50***

French corn-fed poulard with cognac sauce, snow peas and carrots served with saffron rice

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenspalte dazu Pommes Frites ***€ 27,90***

Original "Wiener Schnitzel" Veal escalope with lemon wedge served with french fries

Roastbeef 250 gr. mit Kräuterbutter, Babykartoffeln und knackigem Salat ***€ 31,50***

Roastbeef 250 gr. with herb butter, baby potatoes and fresh salad

Pappardelle Toscana – Breite Bandnudeln mit Rinderstreifen und mediterranem Gemüse in pikanter Jus-Sauce ***€ 19,90***

Pappardelle Toscana - Wide ribbon noodles with strips of beef and Mediterranean vegetables in a savoury jus sauce

Dessert

Dessert

Schokoladen Soufflé mit Vanilleeis ***€ 9,50***

Chocolate soufflé with vanilla ice cream

Parfait von Weißer Schokolade mit Maracujasauce ***€ 8,50***

With chocolate parfait with passionfruit sauce

Salz-Karamell-Eis mit Popcorn ***€ 8,50***

Salted caramel ice cream with popcorn

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns bitte an!

If you have allergies or intolerances, please contact us!