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.

VORSPEISE
STARTER

WEISSWEINBIRNE **€ 14,50**
mit zerlassenem Ziegenkäse
WHITE WINE PEAR
with melted goat cheese

SALATE
SALADS

als Vorspeise / als Hauptgang
as starter/as main dish

BUNTER SALATTELLER in Balsamicodressing
COLORFUL SALAD PLATE
in balsamic dressing
Vorspeise € 8,90
Hauptgang € 10,90

MIT HÄHNCHENBRUSTFILETSTREIFEN
und gebratenen Champignons
ADD STRIPS OF CHICKEN BREAST
and fried mushrooms
Vorspeise € 4,50
Hauptgang € 6,00

MIT GEBRATENEM LACHSFILET mit Aromen
ADD PAN-SEARED SALMON FILLET
with aromatic notes
Vorspeise € 5,90
Hauptgang € 7,00

Zu allen Salaten servieren wir Baguette
we serve baguette with all salads

SUPPEN
SOUPS

CREMESUPPE VON HOKKAIDOKÜRBIS **€ 6,90**
mit gerösteten Kernen
HOKKAIDO PUMPKIN CREAM SOUP
with roasted seeds

TAGESSUPPE **€ 6,80**
SOUP OF THE DAY

HAUPTGERICHTE: VEGETARISCH
MAIN DISHES: VEGETARIAN

KÜRBIS-RAVIOLI **€ 16,50**
mit Salbei und Parmesan
PUMPKIN RAVIOLI
with sage and parmesan

HAUPTGERICHTE: FISCH
MAIN DISHES: FISH

KABELJAUFILET, GEBRATEN **€ 26,50**
auf Fenchel-Paprikarahm mit Pappardelle
PAN-FRIED COD FILLET
on a fennel and bell pepper cream sauce with pappardelle

HAUPTGERICHTE: FLEISCH

MAIN DISHES: MEAT

HIRSCHGULASCH MIT PREISELBEEREN **€ 26,50**
serviert mit Butterspätzle und Apfelrotkohl
VENISON GOULASH WITH LINGONBERRIES
served with buttered spätzle and red cabbage with apple

PERLHUHNBRUST AN THYMIANJUS **€ 26,80**
mit Kartoffel-Kürbis-Gröstl
GUINEA FOWL BREAST WITH THYME JUS
with potato and pumpkin hash

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK MIT KRÄUTER-SENFKRUSTE **€ 31,50**
auf Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln und Zuckerschoten
ARGENTINE RUMP STEAK WITH A HERB-MUSTARD CRUST
served with pepper sauce, rosemary potatoes, and sugar snap peas

„WIENER SCHNITZEL“ VOM KALB **€ 29,90**
mit Pommes Frites und Salat
“WIENER SCHNITZEL” MADE FROM VEAL
served with fries and salad

DESSERT

DESSERT

WARMES APFELKÜCHLE MIT ZIMT UND ZUCKER **€ 9,50**
dazu eine feine Vanille-Riesling-Sauce
WARM APPLE FRITTER WITH CINNAMON AND SUGAR
served with a delicate vanilla-riesling sauce

CREMIGES KÜRBISKERNPARFAIT **€ 10,50**
mit fruchtigem Brombeerkompott
PUMPKIN SEED PARFAIT
with fruity blackberry compote

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

If you have allergies or intolerances, please contact us!