

## Vorspeisen/ starters

*Carpaccio von schottischem Räucherlachs  
mit gebratenen Spargel* € 15,90  
*Scottish smoked salmon carpaccio with fried asparagus*

*Spargelcremesuppe mit Kräuter-Croutons* € 7,50  
*Asparagus cream soup with herb croutons*

## Hauptgerichte/ main dishes

*Deutscher Stangenspargel  
wahlweise mit Grüner Soße, zerlassener Butter  
oder Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln* € 23,00  
*german asparagus with a choice of green sauce,  
melted butter or hollandaise sauce and herb potatoes*

- *mit paniertem Schweineschnitzel* € 23,00  
*with breaded pork escalope and  
german asparagus*
- *mit gegrillter Zitronen-Lachsschnitte* € 25,00  
*with grilled lemon and salmon slices*

*Spargel-Ravioli mit zerlassener Salbeibutter  
und gebratenen Champignons* € 18,50  
*Asparagus ravioli with melted sage butter  
and fried mushrooms*



## Dessert/ dessert

*Panna Cotta mit Grand Marnier- Erdbeersalat* € 8,90  
*Panna cotta with Grand Marnier strawberry salad*

## Unsere Weinempfehlung

**Grauburgunder**  
*Qualitätswein, trocken*  
*Weingut Ottmar Lang*



**Rosé**  
*Qualitätswein, trocken*  
*Weingut Ottmar Lang*



**Spätburgunder**  
*Qualitätswein, trocken*  
*Weingut Ottmar Lang*

**6,20 € pro 0,2 l-Karaffe**



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

# *Spargelkarte*



---

WEILBURG

*Schlosshotel Weilburg  
Langgasse 25, 35781 Weilburg  
Telefon: 06471-50900  
[www.schlosshotel-weilburg.de](http://www.schlosshotel-weilburg.de)*