

Speisekarte

*Herzlich willkommen in unserem Restaurant
„Alte Reitschule“!*



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.



WEILBURG

Unsere Aperitifempfehlung

Our aperitif recommendation

Lillet Wild Berry

6,50 €

Aperol Spritz

6,50 €

Campari Orange

4,50 €

Hugo

6,50 €



Vorspeisen

Starters

***Gartensalat mit Austernpilzen,
gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan*** € 13,50

Wild salad with roasted pine nuts and parmesan

Pikante Knoblauch-Panna Cotta mit Riesengarnelen € 15,50

Spicy garlic-Panna Cotta with king prawns

***Im Baconmantel gebratener Ziegenkäse
an Feigen-Chutney und Wildkräutersalat*** € 13,00

Goat cheese with bacon coat, figs chutney and wild herbs salad

Suppen

Soups

Tafelspitz-Bouillon € 6,50

Bouillon from boiled veal

Feine Tomatensuppe mit Gin-Sahne € 6,90

Tomato-Soup with gin-whipped-cream

Cremesuppe vom Blumenkohl mit Speckhippe € 6,90

Couliflower soup with beacon chip

Salate

Salads

**Bunter Salatteller mit Gurken, Tomaten, Radieschen,
Sprossen und gerösteten Pinienkernen** € 13,50

Salad with cucumber, tomato, radish, sprouts and roasted pine nuts

- mit gebratenem Zitronen-Hähnchen € 16,90

- with grilled lemon-chicken

- mit gegrillter Sesam-Lachsschnitte € 19,90

- with grilled sesame-salmon

**Wahlweise mit Holunderblüten-Vinaigrette
oder Joghurt-Dill-Dressing**

Fischgerichte

Fish dishes

**Gebratenes Zanderfilet auf getrüffeltem Spitzkohl
mit Zwiebel-Marmelade und Kartoffel-Stampf** € 20,50

*Fried pikeperch fillet on truffled cabbage with onion jam
and mashed potatoes*

**Filet von der Lachs-Forelle an Limettensauce
auf Pappardelle mit karamellisiertem grünem Spargel** € 22,50

*Filet of salmon trout in lime sauce on pappardelle
with caramelized green asparagus*

Fleischgerichte

Meat dishes

**Maispouardenbrust auf Ratatouille
mit Polenta-Talern** € 19,50

Corn-fed chicken breast on ratatouille with polenta thalers

**Schweinemedallions im Kräutermantel
mit Pilzragout und Bandnudeln** € 19,50

Pork medallions coated in herbs with mushroom ragout on tagliatelle

**Geschmorte Kaninchenkeule an Vanille-Barolojus
mit Schupfnudeln und glasierten Möhrchen** € 20,50

*Braised leg of rabbit on vanilla barolo jus with potato noodles
and carrots*

**Lammhüftsteak mit Ziegenkäse gratiniert,
auf grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln** € 25,50

*Lamb rump steak gratinated with goat cheese on green beans
and rosemary potatoes*

**Argentinisches Rumpsteak mit Peperonata,
Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sauerrahm** € 27,00

*Argentinian rump steak with peperonata, baked potato
and sour cream*

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

**Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne
mit Feta gratiniert** € 15,50

Mediterranean potato and vegetable pan gratinated with feta

**Pappardelle in Salbei-Butter
mit Champignons und Parmesan** € 16,00

Mediterranean potato and vegetable pan gratinated with feta

Dessert

Dessert

Crème brûlée € 6,50

Crème brûlée

Zitronen Sorbet mit Sekt und Minze € 6,50

Lemon sorbet with champagne and mint

Beeren der Saison mit Grand-Marnier Sabayone € 8,00

Seasonal berries with Grand-Marnier sabayone

Exquisite Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck € 8,50

Selection of cheese with grapes and savoury snacks

Sonntagslunch

Jeden Sonntag und Feiertag laden wir von **12:00 bis 15:00 Uhr** zum Lunchbuffet ein. Zur Begrüßung reichen wir Ihnen ein Glas Sekt als Aperitif. Zudem haben Sie die Wahl zwischen einer Tagessuppe, verschiedenen Vorspeisen und Salaten, drei warmen Hauptgerichten bestehend aus einem Fleischgericht, einem Fischgericht sowie einem vegetarischen Gericht, verschiedenen Desserts, frisch gebackenen Waffeln und Kaffee.



Erwachsene	24,50 € pro Person
Kinder (7-12 Jahre)	12,50 € pro Person
Kinder (bis 6 Jahre)	frei

An Feiertagen wird ein besonders umfangreiches Buffet angeboten. Aus diesem Grund beträgt der Preis an Feiertagen 32,50 € pro Person bzw. für Kinder 16,00 € pro Person.

Sie haben etwas zu feiern?

Die faszinierende Umgebung des Schlosshotels eröffnet Ihnen den optimalen Rahmen für ein unvergessliches Fest. Ob **Hochzeitsfeier, Taufe Firmenfeier, Weihnachtsfeier oder runder Geburtstag** - genießen Sie Ihren ganz besonderen Tag bei uns. Wir kümmern uns um die Gestaltung und machen Ihr Fest zu einem einzigartigen Erlebnis.



Lassen Sie sich von unserer [Bankettbroschüre](#) inspirieren. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite. Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns.

Dinnerveranstaltungen im Schlosshotel

*Erleben Sie die faszinierende Kombination aus einem erstklassigen Menü und einem mitreißenden Theaterstück in 5 Akten. Bei unseren Dinnerveranstaltungen werden alle Sinne angesprochen - sei es beim **Krimidinner, Musicaldinner oder Gruseldinner, Magic Dinner oder dem Theaterstück „Männerschnupfen“**. Unsere imposanten Rittersäle bieten die passende Kulisse für einen spannenden und unvergesslichen Abend.*



Weitere Informationen sowie Tickets erhalten Sie an der Rezeption oder unter www.schlosshotel-weilburg.de/essen-trinken/dinnerveranstaltungen/.