



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

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!

Colette Zinsmeister und Ihr Service Team verwöhnen Sie mit verschiedenen Weinen aus aller Welt! Ihre Spezialität sind feine Weine aus Ihrer Heimat „Südafrika“.

Wir freuen uns Sie bei uns im Restaurant „Weingärtnerhaus“

Schloss Leitheim kulinarisch begrüßen zu dürfen!

Unser Service Team steht Ihnen gerne bei Fragen und Wünschen zur Verfügung!

Colette & Paul Zinsmeister mit Team



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

Speisekarte November

Degustationsmenü

Duett von der Entenleber
mit Himbeerjus



Kürbisrisotto mit gebratenem Steinbutt und Speckschaum



Coq au vin vom Stubenküken mit Parmesankrapfen



Variation vom Gewürzpfel

4 Gang Menü 62,- €

3 Gang Menü (ohne Vorspeise) 48,- €

3 Gang Menü (ohne Zwischengang) 46,- €

(Gerne können Sie auch einzelne Gänge aus unserem Degustationsmenü bestellen!)



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

Vorspeise

**Kürbiscarpaccio mit gebratener Wachtelbrust
und Ingwer-Sesam Marinade**

13,- €

Lila Kartoffelcreme mit Kalbsbries und Trüffelschaum

14,- €

Feldsalat mit Kartoffel-Speck Dressing

Croutons und Körner

10,- €

Suppen

Getrüffeltes Maronensüppchen mit Walnuss Crostini

10,- €

Enten Dashi Kraftbrühe mit

hausgemachtem Dim-Sum

10,- €



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

Vegetarisch

Krautkrapfen mit süßem Schmand und Wurzelgemüse

Vorspeise 12,- € / Hauptgang 18,- €

Piccata von der Zucchini auf Tomaten Fregola-Sarda

Vorspeise 12,- € / Hauptgang 18,- €

Fisch

Pochierter Kabeljau mit Kornsenfsoße,

Wirsing und Schwenkkartoffeln

22,- €

Orecchiette in Hummerrahm mit Garnele und Jakobsmuschel

25,- €



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

Fleisch

Kalbsleberscheiben mit Cassissauce, Bohnen und Kartoffelschnitte

24,- €

**Rosa gebratene Fasanenbrust auf Rieslingkraut
und überbackenem Selleriestampf**

26,- €

Kalbsrahmgulasch mit Speck und Pilzen dazu Spätzle

22,- €

Angussteak mit Erdnussjus, Kaiserschoten und Süßkartoffelpommes

24,-€

Hirschrückenmedaillons mit Schlehenjus, wildem Broccoli und Brotauflauf

26,-€

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



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

Dessert

„Süßer Himmel Heiße Hölle“

Sanddorn und gebackenes Vanilleeis

10,- €

Mohnparfait im Baumkuchenmantel mit Karamelldatteln

10,- €

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, um einen Termin mit unserem Küchenchef zu vereinbaren.