



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!

Falls Sie Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie sich rechtzeitig im Vorfeld mit uns in Verbindung zu setzen, wir werden uns dann individuell mit Ihnen abstimmen.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir nicht hundertprozentig garantieren können, dass unsere Gerichte keine Spuren von Allergenen enthalten, da wir für Sie frisch kochen.

Unser Team wird nichts unversucht lassen, damit Sie und Ihre Gäste unsere Qualität in vollen Zügen genießen dürfen.

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen und Wünschen zur Verfügung!

Colette & Paul Zinsmeister mit Team



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

SPEISEKARTE SEPTEMBER

Vorspeise

Pumpnickelmousse

mit Bündnerfleisch und Feigensenf^{4,9}

12,-€

Thunfisch-Carpaccio

mit Wasabi-Erbsemmousse und Apfelmariade

13,-€

Bunter Salatteller mit marinierten Kichererbsen und Schafskäse

11,-€

Suppen

Cappuccino von der Tomate

8,- €

Badisches Schneckenrahmsüppchen mit Blätterteigstange

9,- €



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

Vegetarisch

Steinpilz-Risotto mit frittierter Petersilie

Vorspeise 14,- € / Hauptgang 26,- €

Gefüllte Kartoffel mit Gemüse und Parmesan auf Karottenpüree

Vorspeise 12,- € / Hauptgang 25,- €

Fisch

Gebratener Butterfisch auf schwarzem Bohnenpüree

mit gelber Paprikasauce

26,-€

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Fenchelgemüse,

Apfel Jus und Zucchinitorte

28,-€



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

Fleisch

**Halbe ausgelöste Wildente mit Cranberry Jus,
Riesling-Kraut und Selleriepüree**

25,-€

Kalbslebergeschnetzeltes in leichter Dijon-Senfsauce mit Rösti

27,-€

**Angussteak mit geschmelzten Kirschtomaten,
Speckbohnen und cremiger Polenta**

28,-€

**Rinderschaukelbraten in Rotwein geschmort
mit gefülltem Wirsingkopf und Brotauflauf**

26,-€

Gebratenes Kalbsfilet auf Erbsen-Minz-Risotto und Speck Jus

34,-€

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

Orangenmousse mit Campari-Sorbet und Schokoladen-Nusskuchen

12,- €

Alles Apfel

11,- €

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.