



WEIDBLICK

Gaumenfreude liegt uns im Blut

Herzlich Willkommen im Restaurant Weidblick!

Das Ambiente in einem Restaurant entsteht nicht nur durch Gläser, Teller oder Möbelstücke.

Was wirklich zählt, ist die ehrliche Leidenschaft für den Beruf und gemeinsam im Team nach dem Maximum zu streben. Das bedeutet für uns, Ihnen ein unvergessliches Genusserlebnis zu ermöglichen – dafür sind wir alle mit vollem Herzblut dabei und arbeiten Hand in Hand.

Unsere Speisekarte ist das Ergebnis der engen Zusammenarbeit unseres gastronomischen Teams unter unserem Küchenchef Matthias Meurer.

Ihre Leidenschaft für Qualität und Kreativität spiegelt sich in jedem Gericht wider. Genießen Sie eine delikate Auswahl, die von unserem talentierten Küchenteam sorgfältig zusammengestellt wurde.

The hunter's way

Vorspeise

Sommerlicher Romanasalat
French Dressing | gebratenen Pfifferlingen | Radieschen
Croutons

14€

Bardierte Wildterrine
Gepickelter Kürbis | Apfel und Zwiebel Chutney | kleiner Salat
21€

Suppen

Consommé vom Rind
Kleine Teigtaschen | Gemüsewürfel

9€

Velouté von der Brunnenkresse
Croutons

9€

Hauptgerichte

Auf der Haut gebratener Saiblings Filet
Risotto | confierte Kirschtomaten | Krustentrier Schaum

29€

Geschmorte Wildschweinkeule
Pfifferlinge | Selleriecreme | Spätzle | geschmorte Zwiebeln

29€

Dessert

Pochierte Pfirsiche
Geschlagene Sahne | Tonkabohnen Eiscrème

9€

Zwetschgen Kompott
Schokoladen Würfel | Joghurteiscreme

10€

*Im Rahmen der Allergen-Kennzeichnung halten wir für Sie eine entsprechende Karte bereit, bitte fragen Sie bei Bedarf danach