

Menü Burg Wernberg

Mousse vom Langostino mit Kürbis-Chutney
und Gewürzgrapefruit

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Ricotta, italienischem Spinat
und Parmesanschaum

Filet vom Kräuterschwein mit Zuckererbsenpüree
glacierter Mini-Paprika und sautierten Waldpilzen

„Bounty“
Kokos, Schokoladensorbet und marinierte Kiwi

Menü pro Person 42,00 Euro

Menü ohne Zwischengericht pro Person 36,00 Euro

Fragen Sie gerne auch nach unseren vegetarischen Gerichten!

Sehr geehrte Gäste,
gerne servieren wir Ihnen je ein Glas Weiß- und Rotwein 0,2 l
zu diesem Menü

Menü pro Person inklusive Wein 56 Euro

Menü pro Person ohne Vorspeise inklusive Wein 50 Euro

Vorspeisen

Salat mit Artischocken, Prinzessbohnen, Kirschtomate und Balsamicomarinade	10,50	Euro
Wildschinken mit Feldsalat, Preiselbeermarinade gerösteten Haselnüssen und Croûtons	12,50	Euro
Marinierte Scheiben von der Kaninchenterrine mit sautierten Pilzen und Curry-Dip	10,00	Euro
Oberpfälzer Leberwurst mit Senfrüchten und Confit von roten Zwiebeln	9,50	Euro

Zwischengerichte und Suppen

Hausgemachte Tagliatelle mit Waldpilzen Tomate und Pesto	10,50	Euro
Zitronengrassuppe mit gebackenen Fischbällchen	6,50	Euro

Burg Wernberg-Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	17,50	Euro
Rinderrücken vom Black Angus mit Parmesankartoffeln, grünen Bohnen und Sauce Bordelaise	23,00	Euro

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderschulter mit karamellisierten Schwarzwurzeln, Rosinen und „aufgebräunten“ Serviettenknödel	17,00	Euro
Rosa gebratene Rehkeule auf Rahmkraut, glacierten Äpfeln und hausgemachten Spätzle	19,50	Euro
Gebratene Perlhuhnbrust mit Muskatkürbispüree, Ragoût von Zuckerschoten und Paprika und Orangenbuttersauce	17,50	Euro
Gebratener St. Petersfisch auf Brokkolinudeln, gerösteten Mandeln und Krustentierschaum	18,50	Euro
Lachsforelle auf Currycrème, Ragoût von Champignons und Spinatstrudel	17,00	Euro

Dessert

Apfel-Crumble-Cake mit kandierten Walnüssen, Orangenzenen und Walnuss-Eis	7,00	Euro
Crème Brûlée mit Zitrusfruchtsalat und Blutorangensorbet	9,00	Euro
Portweinbirne mit Sauerrahm-Preiselbeereis und Mandelhippe	9,50	Euro
Schokomousse Törtchen mit eingelegten Zwetschgen und Minzeis	10,00	Euro
Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben	9,50	Euro
Kleines Käsefondue mit Röstbaguette	8,50	Euro