



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Abendkarte



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Vorspeisen

Bunter Beilagen Salat mit geröstetem Sesam,
Balsamico, Kräuter-Kaviar Dressing
und Baguettescheiben A,C,D,G,J,K,
6,90€

Rotkohlschaumsuppe mit Luftbrot
und Zitronenparfüm 1,A,C,F,G,I,K
8,90€

In rote Beete gebeiztes, leicht geräuchertes
Lachscarpaccio mit Kartoffelnest und
pochierten Wachteleiern C,D,G,I,J,K,
16,90€

Caesar Salat mit gebratener
Maispoulardenbrust und Brot Chips A,C,D,G,J,K
17,90€



SCHLOSS OPPURG
HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Hauptgerichte

Gemüsemosaik mit rote Beete-
Pastinakenpüree, grünem Spargel
und Kokos-Tomatensoße (vegan) F
19,90€

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Wirsing
Staub, Kohlrübenpüree, Austernpilze
und Weißwein Soße A,F,G,I,K
24,90€

Zanderfilet mit Erbsen-Minz Mousse gefüllt
und Citrus Risotto C,D,F,G,I,K
26,40€

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit
Kirsch-Tomaten, Kartoffel Tarte,
Orangen-Spitzkohलग्रout und Rotwein
Soße A,C,F,G,I,H,J,K
26,90€



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Tagliarini mit Riesengarnelen in Mandelkruste,
gebratene Brocolini und Champagner-Kaviar Soße

A,B,C,F,G,H,I,J,K,M

28,90€

Rinderfilet (250g) mit getrüffeltem Kartoffelpüree
und saisonalem Grillgemüse C,F,G,I,J,K

44,90€



SCHLOSS OPPURG
HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Desserts

Hausgemachtes Schoko-Soufflé mit Vanilleeis A,C,F,G,H
9,80€

Heißer Apfelstrudel mit Vanilleschaum A,C,F,G,H,K
11,90€

„Schwedenbecher“
Klassischer Eisbecher aus zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis
mit fruchtigem Apfelmus, Sahne und einem Schuss
Eierlikör 2,G
8,80€

„Aperol Spritz Becher“
Eine Kugel Orangen Sorbet mit Aperol Bitter
und Prosecco 1,3,6,7,A,C,E,F,O
8,90€
