



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

*Unsere
Speisekarte*



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Vorspeisen

Verzauberte Tomatensuppe
mit Basilikum Öl, dazu Baguette C, G, I

9,90€

Rote Beete Carpaccio mit Burrata
auf Granatapfel-Ruccola-Salat,
dazu Baguette A, G, H, J, K, 1

14,90€



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Salate

Bunter Beilagen Salat

mit gerösteten Sonnenblumenkernen A, I

7,90€

Caesar Salat mit gebratener Maispouardenbrust,

dazu knusprige Brot Chips A,C,D,G,J,K

19,90€

Schloss-Salat mit Parmesanbällchen, Parmaschinken Chips

und gerösteten Mandeln C, G, H, I, 1

18,90€

Dressings:

Minz - Joghurt G, J

Mango - Chilli I, J

Saure Gurke - Dill I, J, 2



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Hauptgerichte

Rollbraten vom Tafelspitz

mit knusprigen Schinken auf Rotkohlpüree und Mini Klößchen A, J, I, 3, 5, 2

26,90€

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Wirsingstaub,
geräuchertes Topinambur-Püree, Wildchampignons und Trüffelsoße

A, G, I, 1

28,90€

Rinderfilet (250g) mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Grillgemüse C, F, G,

I, J, K, 1

55,90€

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit „Kirschtomaten“,
Kartoffel-Tarte, Orangen-Spitzkohलगout und Rotweinsöße A, C, F, G, I, H, J, K

26,90€

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit getrockneten Tomaten,
im Speckmantel gewickelt auf Broccoli-Ragout,
dazu Rosmarin-Kartoffelpraline 1, 2, 3, A, G, I, J

24,90€



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Aus dem Meer

Tagliarini mit Riesengarnele in Heidelbeer-Cashew-Kruste,
grünem Spargel und Whisky-Kaviar-Soße A, B, C, F, G, H, I, J, M, 1

34,90€

Roter Knurrhahn im Zucchinimantel

auf Erbsenrisotto C, D, G, I, J, 1

25,90€

Vegan

Schwarzes Quinoa-Ragout mit Edamame,
Tomaten-Kirsch-Steak und Kokosschaum

22,90€



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Desserts (Nur zum Dinner)

Hausgemachtes Schokosoufflé mit Vanilleeis A,C,F,G,H

9,90€

„Brennendes Schloss“

Weißer Schokoladen-Basilikum Creme, Schokomohnbiscuit

und Himbeergelee auf flambierten Baiser A, C, G, H

13,90€

„Schwedenbecher“

Klassischer Eisbecher aus zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis,
mit fruchtigem Apfelmus, Sahne und einem Schuss Eierlikör 2,G

8,90€

„Aperol Spritz Becher“

Eine Kugel Orangen-Sorbet mit Aperol Bitter und Prosecco 1,3,6,7,A,C,E,F,O

8,90€
