



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Speisekarte

Dinner



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Vorspeisen

Jakobsmuschel Rose mit
Rhabarber in Meereskaviarfond

A,N,F,G,I,J,K

12,90€

Rote Beete Carpaccio mit Burrata auf Granatapfel-Rucola-Salat
und einer Brise Chiasamen, dazu frisches Baguette

A,G,H,I,J,K

15,90€



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Salate

Bunter Beilagen Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu servieren wir frisches Baguette A,C,F,H,I,I,1

7,90€

Caesar Salat mit gebratener Maispouardenbrust, dazu knusprige Brot Chips A,C,G,H,I,I,N,D

21,90€

Dressings:

Sauerkirsch-Rosmarin E,F,H,I,J

Pikanter Ziegenkäse-Pfirsich E,F,H,I,J,G

Saure Gurke-Dill I, J, 2, E, F, H



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Hauptgerichte

Rollbraten vom Tafelspitz
mit Rotkohlpüree und Mini Klößchen A,F,H,I,J,K,L

28,90€

Rinderfilet (250g) mit getrüffeltem Kartoffelpüree
und Grillgemüse C,F,G,I,J,K,1

55,90€

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

28,90€



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Aus dem Meer

Duett von Roter Knurrhahn und Lachs
in einer Kräuterhülle auf Spinatrisotto

A,C,D,F,H,I,J,K

26,90€

Vegan

Vegane Kammuschel mit bunter Hirse
und grüner Apfel-Sellerie Soße

I,A,F

23,90€



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Desserts

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

12,40€

Brennendes Schloss

Weißer Schokoladen-Basilikum Creme, dazu Schoko-Mohnschwamm
und Himbeergelee auf flambierten Baiser A,C,F,G,H

14,80€

Das Geheimnis von Schloss Oppurg

Lassen Sie sich verzaubern von Heidelbeeren,
Holunder und Thymian A,F,G,C,H,J

13,50€

„Aperol Spritz Becher“

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

8,90€



SCHLOSS OPPURG

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Spargelkarte

Vorspeisen

Spargel-Bärlauch Cremesuppe mit schwarzer Rettich Rose
gefüllt mit Räucherlachs, dazu Baguette G,A,D,I,J

9,90€

Schwarzer Spargel mit Eigelbflocken,
dazu Zitronenperlen-Rucola Salat A,L,C,F,G,I,J,K,9

12,80€

Hauptspeisen

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

34,90€

Rosa gebratenes Schweinefilet gewendet in Kohlstaub,
dazu Topinambur-Püree und Pak Choi-Spargel Ragout A,F,I,J,G,1

29,90€