



Speisen- &  
Getränkete

der Wachenburg  
Weinheim

Küchenchef Jan Th. Kruse und Restaurantleiter Christian S. Barthel heißen Sie mit ihrem Team in der historischen Burgschenke auf der Wachenburg im Namen von Juliane Wasser herzlich willkommen.

Mit ausgewählten, marktfrischen Produkten, hochwertigen Zutaten, professionellem Handwerk und dem Mut zum Zaubern verwöhnen wir Ihren Gaumen und bringen Ihre Zunge zum Lachen.

Gäste mit einer Allergie finden in unserer Speisekarte die wichtigsten allergenen Stoffe unter der Zutatenliste am Ende der Karte.

Bei weiteren Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne beratend zur Seite.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen genussreichen und unvergesslichen Aufenthalt bei uns auf der Wachenburg.

## Leckereien für Zwischendurch

Käsespätzle  
Zwiebelschmelze  
8,90 Euro

Bergsteiger Kartoffelrösti  
Speckscheiben / Spiegelei / Gruyère  
9,50 Euro

Schafskäse in der Folie  
eingelegtem Grillgemüse / grüne Oliven  
11,90 Euro

Kürbis-Ravioli  
Kürbisöl / sautierter Blattspinat / Maronen-Schaum  
13,90 Euro



## Salate

### Winterliche Salatvariation

geröstete Nüsse / Croûtons

6,90 Euro

### Feldsalat

Kalbsleber / Traubenkernöl / eingelegte Äpfel

13,90 Euro

### Wachenburgsalat

Blattsalate der Saison / Rohkostsalate

9,80 Euro

wahlweise mit:

Maispoularde oder Edelfischfilets

14,50 Euro



## Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse

Aprikosen / mariniertes Kräutersalat

11,90 €uro

Tatar

heimisches Rind / Odenwälder Hühnerrei / Kapernäpfel

14,90 €uro

Keine Liebe ist aufrichtiger  
als die Liebe zum Essen

(Goerg Beranrd Shaw)





# Suppen

## Enten-Allerlei

Kraftbrühe / gebackenes Rillettes

7,90 Euro

## Schaumsuppe von der Edelkastanie

mit Trüffel

7,90 Euro

---

Meine Küche ist für mich ein mystischer Ort, eine Art Tempel. Sie ist ein Ort, an dem alle Flächen einen Sinn zu haben scheinen, an welchem Geräusche und Gerüche Bedeutungen aus der Vergangenheit überbringen und Brücken in die Zukunft schlagen.

(Pearl Bailey aus Sanctuary)



Wenn ich erregt bin, gibt es nur ein  
Mittel, mich völlig zu beruhigen:  
Gutes Essen

(Oscar Wilde)



## Hauptgerichte von Land & Wiese

### Schweinelende

am Stück gebraten / handgeschabte Spätzle /  
winterliches Gemüse / kräftige Jus

18,50 Euro

### Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind

Kartoffelgratin / gebackene Bohnenbündchen

25,90 Euro

### In Anis gebratener Rehrücken

Haselnuss-Schupfnudeln / sautierte Kräutersaitlinge / Gewürzjus

28,90 Euro



## Hauptgerichte aus Meer & Süßwasser

### Gebratenes Kabeljaufilet

Erbsenpüree / Chorizo / Vanillekarotte

18,90 Euro

### In Kürbisöl pochiertes Zanderfilet

crémiges Sauerkraut / Linsen-Kartoffel-Ragout / Lardo

18,90 Euro

---

Vollendete Kochkunst ist es, wenn die Zutaten ihren Eigengeschmack behalten  
(Curnonsky)

## Klassiker

### Schnitzel Wiener Art

Rücken vom Schwein / Bratkartoffeln / Beilagensalat

auf Wunsch mit unserem hausgemachtem Kochkäse

14,90 Euro

### Unser Wachen Burger

200 gr. Rinderhackfleisch / Vollkornburgerbrötchen / Appenzeller /

Kopfsalat / Speck / Twister Pommes

14,90 Euro

---

Jan Th. Kruse: „Meine spezielle Burgersauce koche ich mit sonnengereiften Tomaten, geräucherter Paprika, Jaipur Curry sowie frischen Gartenkräutern bei mittlerer Hitze für ca. 30 min.“

Es gefiel mir immer, wenn jeder über's Essen sprach als wäre es die wichtigste Sache im Leben. Und, so ist es ja auch. Ohne Essen würden wir sterben. Jeder von uns vertilgt ungefähr tausend Mahlzeiten pro Jahr.

Deshalb bin ich überzeugt, dass man so viele davon wie möglich, zu wahrhaft Erinnerungswerten Mählern machen sollte.

(Robert Carrier)





## Etwas Süßes zum Abschluss

Schokoladensorbet  
mit eingelegten Zwergorangen  
5,00 Euro

Karamellisierter Apfelfannkuchen  
mit Honigeis  
6,90 Euro

Gewürz-Tamarillo  
Macadamia-Krokant-Mousse / geeister Cheesecake  
8,00 Euro

---

Christian S. Barthel: „Passend zu diesem Dessert, empfehle ich allen Freunden eines Bourbon Single Barrel unseren Blantons Special Reserve mit einer leichten Vanillenote“



## Silvester 2015 auf der Wachenburg in Weinheim

Der Ablauf des Abends gestaltet sich wie folgt:  
Gegen ca. 19:00 Uhr begrüßen wir Sie bei einem prasselnden Lagerfeuer und einem Ausblick in die Rheinebene mit einem Welcome Drink im Burghof.

Gegen 19:30 Uhr begeben wir uns in die historische Burgschenke (oder in den Festsaal), wo Ihnen unser Servicepersonal ausgewählte Weine präsentiert und serviert.

Um 20:00 Uhr beginnen wir mit unserem kulinarischen Rückblick. Unser Chefkoch Jan Thorben Kruse und sein Team bietet Ihnen das Beste aus 2015.

Lassen Sie sich von guter Livemusik unterhalten und von unserem Rahmenprogramm verzaubern.

Es hat in unsrer Mitte Zauberer und Zauberinnen, aber niemand weiß sie.  
Hugo von Hofmannsthal (1874 - 1929)

Kurz vor Mitternacht ist es dann soweit! Mit einem prickelnden Blanc de Blanc im Glas und einem beeindruckenden Feuerwerk, das in der Rheinebene gezündet wird, verabschieden wir gemeinsam das alte Jahr und begrüßen das neue Jahr 2016.

Unsere Gäste bieten wir auf Voranmeldung einen Schuttleservice an, der um 18:45 Uhr an der Weinheim Gallerie startet und Sie ab ca. 0:30 Uhr zurück fährt.

Ticketpreis: 119,00 Euro

Silvester  
Kulinarischer Rückblick  
„Das Beste aus 2015“

Amuse bouche  
„The Taste“

---

Mosaik von süß-sauren Rübchen  
und Entenstopfleber  
mit Pistazien und Winterkräutern

---

Zwetschgensorbet  
mit Champagnerluft

---

Crepinette von Kalb und  
Langustini  
auf Petersilienwurzel-Püree,  
Ur-Karotte und Morchelschaum

---

Genuss aus Haselnuss  
und weißer Schokolade  
mit geeister Mandarine



Reservierungen unter:

06201 - 84626 0

oder per Mail an [christian.barthel@wachenburg.com](mailto:christian.barthel@wachenburg.com)