

## *Gager Menu*

### **Gänsestopfleber-Pastete**

Rosalack | Schwarze Walnuss | Feldsalat | Frisee | Aceto Balsamico | Stopfleber-Eis

### **Niedertemperatur gegarter Glen Douglas Lachs**

Rote Bete | Meerrettich | Petersilienwurzel

### **Taubenbrust**

Grünkohl | Rote Beete | Sellerie | Trüffel

### **Sauerbraten vom Schweinebäckchen**

Korinthen | Haselnuss | Kartoffelpüree | Kartoffel Crunch | Radicchio tradivo

### **Zweierlei Schokoladen Delice**

Mandel Crumble | Biskuit | Vanilleeis

Menüpreis (4-Gänge, ohne Glen Douglas Lachs ) € 99,00 pro Person

Menüpreis ( 5-Gänge) € 119,00 pro Person

## *Kaviar*

### **Osietra**

Edler Kaviar mit festem Korn, nussig-buttrigem Aroma und feiner Jodnote.

30 g à € 130,00 | 50 g à € 210,00 | 125 g à € 500,00

### **Platinum**

Ausgesprochen cremig, harmonisch und elegant, mit samtigem Schmelz.

30 g à € 120,00 | 50 g à € 180,00 | 125 g à € 400,00

### **Beluga**

Die seltenste und begehrteste Sorte: große, zartschalige Perlen  
mit unvergleichlich mildem, langem Nachhall.

30 g à € 300,00

### **White Pearl**

Seltene Perfektion in Ihrer reinsten Form : weißer Kaviar vom Albino-Stör

10 g à € 49,00

Unseren Kaviar servieren wir mit Blini, Kartoffeln und Crème fraîche.

## *Schmankerl zur Begrüßung*

**Frisch gebackenes Brot**  
französische Salzbutter | heimischer Schinken von unserer Berkel

## *Vorspeisen*

**Fine DeClaire Austern**  
Schalotten-Vinaigrette | Chester Brot  
€ 5,50 pro Stück

**Halber Hummer Thermidor**  
Spinat | Hollandaise | Cocktailsauce | Pommes Frites  
€ 45,00

**Variation von der Schwarzwurzel**  
Feldsalat | Radicchio tardivo | getrüffelttes Schwarzwurzel Eis  
19,00 €

**Gänsestopfleber-Pastete**  
Rosalack | Schwarze Walnuss | Feldsalat | Frisee | Aceto Balsamico | Stopfleber-Eis  
26,00 €

**Niedertemperatur gegarter Glen Douglas Lachs**  
Rote Bete | Meerrettich | Petersilienwurzel  
21,00 €

**Tatar vom US-Beef am Tisch zubereitet**  
Don Bocarte Anchovis | Dijonsenf | Schalotten  
Hennessy | Tabasco | geröstetes Brot  
29,00 €

## Warme Vorspeisen

### Taubenbrust

Grünkohl | Rote Beete | Sellerie | Trüffel  
29,00 €

### Consommé vom Rind

Wurzelgemüse | Rinderbrust | Meerrettich | Schnittlauchöl  
16,00 €

## Hauptgänge

### Variation vom Ochsenschläger Ried Gockel

Gebratene Brust | Röstzwiebeln Kruste | Keulenpraline | Sellerie | Eigelb  
39,00 €

### Cordon Bleu vom Kalb

Trüffel Schinken | Brie | Bratkartoffeln | Preiselbeere | Zitrone | Gurkensalat  
34,00 €

### Upgrade zum Schloss-Cordon Bleu

mit Wintertrüffel | Preiselbeeren und Rahmsauce am Tisch toppiert  
zzgl. 12,00 €

### US Rinderfilet Wellington für 2 Personen

Tompinambur | Schwarzwurzel | Cipollini | Flower Sprouts | Bernaise  
55,00 € p.P

### Sauerbraten vom Schweinebäckchen

Korinthen | Haselnuss | Kartoffelpüree | Kartoffel Crunch | Radicchio tradivo  
34,00 €

### Am Tisch flambiertes Kalbsfilet

Pfefferrahmsauce | Pommes Frites | Gemüse garnitur  
45,00 €

### Gebratener Loup de Mer

Bouillabaisse sud | Calamaretti | Sepia Brot | Tomate  
36,00 €

**Hausgemachte Tagliatelle**

Argentinische Rinderhüfte | Tomate | Frühlingslauch | Silberlack  
Parmigiano Reggiano  
24,00 €

**Geschmorter Sellerie**

glasierter Sellerie | Rote Zwiebel | Umeboshi Sesam | Grieß Nocke  
28,00 €

**Rehrücken**

Schwarzwurzel | Rosenkohl | Cranberrys | Parmesan Grießnocke  
44,00 €

**Ganzer Rehrücken am Tisch tranchiert für 4-6 Personen**

Schwarzwurzel | Rosenkohl | Birne | Cranberrys | Spätzle  
189,00 €

**Gänsezeit bis 15. Februar**

**Portion Gans**

Halbe Brust und halbe Keule  
Rotkohl | Kartoffelklöße | Maronen | Bratapfel  
42,00 €

**Knusprige Gans für 4 Personen - Family-Style -**

Rotkohl | Kartoffelklöße | Maronen | Bratapfel  
159,00 €  
(Beilagen im Nachservice inklusive)

**Upgrade zur Gans: Gebratener Gänsestopfleber**

18,00 €

## *Dessert*

**Crêpes Suzette am Tisch flambiert**  
Crêpe | Orange | hausgemachtes Vanilleeis  
21,00 €

**Tonkabohnen Creme Bruleé**  
Blutorangen Sorbet  
16,00 €

**Geeiste Amalfi Zitronencreme**  
Baiser | Basilikum | Limonenkresse  
15,00 €

**Zweierlei Schokoladen Delice**  
Mandel Crumble | Biskuit | Vanilleeis  
16,00 €

**Zweierlei Sorten hausgemachtes Sorbet**  
14,00 €

**Hausgemachtes Eis**  
Vanille | Baileys | Joghurt | weiße Schokolade  
5,50 € / Nocke

## *Zum Glas Wein*

### **Unser Winzer Sauerkraut**

Duroc Mettwurst | Knuspriger Schweinebauch | Blutwurst | Kartoffelpüree  
24,00 €

### **Unser Spundekäs**

Zwiebeln | Paprika | 2 Ditsch Brezeln  
16,00 €

### **Unser „Schloss-Brettchen“ – to share – von heimischen Lieferanten**

Variation Käse Raffineur Xavier David | herzhafte Wurstspezialitäten | luftgetrockneter Schinken  
Trüffelschinken | Winzer Leberwurst im Glas | Pfefferlinge aus dem heimischen Wald  
halbe Landeier | Essiggürkchen | scharfer Senf | französische Butter | Krustenbrot  
48,00 €

### **Rheingauer Käseplatte**

Variation von Käse Affineur Xavier David Rohmilchkäse | würziger Hartkäse | eingelegter Handkäs  
Ziegenkäse | Spundekäs | Feigensenf | französische Butter | Krustenbrot  
28,00 € pro Person

### **Rheingauer Schnittchen**

Unser bestes Krustenbrot mit guter französischer Butter bestrichen und schön belegt:  
Land Schinken/Käse/Bauernleberwurst/Geräucherter Lachs  
24,50€ (4 Stück auch vegetarisch möglich)