

Lager Meera

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

Osiетра

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 á € 49,00

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

Schankkarte 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 | getrüffeltes 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 toppt
zzgl. 12,00 €

US Rinderfilet Wellington für 2 Personen

Tomatenambur | 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 | Gemüsegarnitur
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 Brûlée
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 Handkäse
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)