

Aperitif

Sherry	€ 7,50
Kir Royal	€ 9,50
Aperol Spritz	€ 9,50
Mionetto Aperitivo	€ 9,50
Hugo	€ 9,50
Lillet Wild Berry	€ 9,50
Limoncello Spritz	€ 9,50
Mionetto Aperitivo 0%	€ 9,50
Schloss Gin Tonic	€ 13,50
Schloss Negroni	€ 12,50
Rieslingschorle	0,4 l € 5,00

Fürst von Metternich Sekt

Fürst von Metternich Riesling Sekt Brut	0,1 l € 6,50	0,75 l € 39,50
Fürst von Metternich Chardonnay Sekt trocken	0,1 l € 6,50	0,75 l € 39,50
Fürst von Metternich Rosé Sekt trocken	0,1 l € 6,50	0,75 l € 39,50
Fürst von Metternich Winzersekt Riesling	0,1 l € 9,00	0,75 l € 60,00
Fürst von Metternich Winzersekt Chardonnay	0,1 l € 9,00	0,75 l € 60,00
Fürst von Metternich Winzersekt Rosé	0,1 l € 9,00	0,75 l € 60,00

Champagner

Alfred Gratien Blanc de Blanc	0,1 l € 15,00	0,75 l € 99,00
Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut		0,75 l € 199,00
Alfred Gratien Cuvée Paradis Rosé		0,75 l € 199,00

Schmankerl zur Begrüßung

Frisch gebackenes Brot

Französische Salzbutter | heimischer Schinken von unserer Berkel

Vorspeisen

Variation vom Finther Spargel

Zitronenconfit | Wildkräuter | Sauerteigbrot-Croûtons

25,00 €

wahlweise mit getrüffelem Kochschinken

zzgl. 6,00 €

Gegrilltes Salatherz

Schnittlauch-Emulsion | grüne Gazpacho | Burrata-Eis

18,00 €

Gebackene Riesengarnele

Avocado | Mango-Chili-Salat | Thai Basilikum | Romanasalat

27,00 €

Tatar vom Hessischen Bio-Rinderfilet

Eigelb | Kapern-Emulsion | Don Bocarte Anchovis

28,00 €

Zweierlei vom Thunfisch

Tatar | geflämmtes Sashimi | Apfel | Koriander

27,00 €

Suppen

Spargelcremesuppe

Spargel | Schnittlauch-Öl | Croûtons

12,00 €

Rinder-Consommé

Tafelspitz | Wachtelei | Bouillongemüse | Meerrettich

14,00 €

Warme Vorspeisen

Sanft gegarter Lachs im Dillmantel

Petersilienwurzel | Meerrettich | Mairübchen

26,00 €

Tagliatelle

Rinderfiletspitzen | Silberlack | Frühlingslauch | Cherrytomaten

Parmigiano Reggiano

(auch vegetarisch möglich)

Vorspeise 25,00 € | Hauptgang 32,00 €

Stunden-Ei

Sauce Béarnaise Espuma | Schnittlauchöl | Spargelragout

21,00 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Bouillonkartoffeln aus kleinen, Französischen Kartoffeln | Preiselbeere | Zitrone

29,00 €

Upgrade zum Schloss-Schnitzel mit Australischem Wintertrüffel,

Preiselbeeren und Rahmsauce am Tisch toppiert

zzgl. 8,00 €

1a Finther Stangen-Spargel

hausgemachte Hollandaise | neue Kartoffeln | Kalbsschnitzel

35,00 €

Geschmortes Kalbsbäckchen

Kartoffel-Mousseline | Radicchio trevisano | PX Essig Jus

32,00 €

Gebratenes Rinderfilet vom Hessischen Bio-Rind

Tropea Zwiebel | Ofenlauch | gebratene Pilze | Pommes frites

44,00 €

Cremiges Ragout vom Kalbsrücken

Spargel | Erbsen | Morcheln | Fingermöhren | geröstetes Brot

33,00 €

Geflammtes Ofengemüse aus heimischem Anbau

Brokkoli | Aubergine | Tropea Zwiebel | Urkarotte

Kartoffel | Pimentón de la Vera Creme

29,00 €

Loup de mer in der Salzkruste (für 2 Personen)

Kartoffel-Olivenstampf | Fenchelsalat | Pequillo-Rieslingschaum

€ 49,00 pro Person

Im Ganzen gebratene Seezunge

Bouillonkartoffeln | Spinat | Zitronenbutter

59,00 €

Dessert

Marinierte Erdbeeren

Chantilly | Vanille | Sauerampfer

16,00 €

Geeiste Zitronen Tarte

Baiser | Basilikum | Limonenkresse

18,00 €

Pochierte Schokoladencreme

Milchschokolade | marinierte Beeren | Baileys Eis

16,00 €

Kuchenauswahl

Zum Glas Wein

Unser Spundekäs

Zwiebeln | Paprika | 2 Ditsch Brezeln

14,00 €

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

Variation von Käse aus dem Rheingau | herzhafte Wurstspezialitäten | luftgetrockneter Schinken | Trüffelschinken

Winzerleberwurst im Glas | Wildschwein-Pfefferlinge aus dem heimischen Wald | halbe Landeier

Essiggürkchen | scharfer Senf | Französische Butter | warmes Krustenbrot

38,00 €

Rheingauer Käseplatte

Variation von Käse aus dem Rheingau: Rohmilchkäse | würziger Hartkäse | eingelegter Handkäs | Ziegenkäse

Spundekäs | Feigensenf | Französische Butter | warmes Krustenbrot | Walnussbrot

25,00 € pro Person

Rheingauer Schnittchen

Unser bestes Krustenbrot mit guter Französischer Butter beschmiert und schön belegt:

Landschinken | Käse | Bauernleberwurst | geräucherter Lachs mit Dillsenfsauce

16,50 € (4 Stück, auch vegetarisch möglich)

Burrata

Ofentomaten | Olivenöl | Brotauswahl

23,00 €

Antipasti

eingelegtes Gemüse | Italienischer Schinken | Kalamata Oliven | Focaccia

25,00 € pro Person

Warmes Steinofenbrot, luftig gebacken

Schmand | Speck | rote Zwiebeln | Kräuter

17,50 €

Warmes Mediterranes Steinofenbrot, luftig gebacken

Schmand | rote Zwiebeln | Mediterranes Gemüse | Oliven | Rucola

17,50 €

Unsere Winzerbratwurst

Zwei grobe Bratwürste vom heimischen Metzger | herzhafter Senf | Bauernbrot

18,00 €

Das Lieblingsessen unseres Kellermeisters Ritter

Handgefertigte, schwäbische Maultaschen | kräftige Brühe | lauwarmer Kartoffelsalat

25,00 € (auch vegetarisch möglich)