

Charger Menu

Simons Gänsestopfleber Terrine

gebratene Leber | Zartbitter-Schokolade | Haselnuss | Blattgold | Stopfleber-Eis

Carabiniero Carpaccio

Kaffir Limette | Pinienkerne | getrocknete Tomate | Burrata

Lammragout Praline

Bohnencassoulet | weißes Bohnenpüree | Röstzwiebel Hippe | Piquillo jus

Gebratenes Roastbeef

gefüllte Morcheln | weißer Spargel | Eigelbcreme | Sauce Béarnaise

Crêpes Suzette am Tisch flambiert

Crêpe | Orange | hausgemachtes Vanilleeis

Menüpreis (4-Gänge, ohne Carabiniero Carpaccio) € 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 € 59,00

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 De Claire Austern
Schalotten-Vinaigrette | Chester Brot
5,50 € pro Stück

Zweierlei vom Hummer
Spargel | Eigelbcreme | geröstetes grünes Spargelgelee | Eis
32,00 €

Variation vom 1a Hessischen Stangen Spargel
Zitronenconfit | Wildkräuter | Sauerteig-Croûtons
26,00 €

Simons Gänsestopfleber Terrine
gebratene Leber | Zartbitter-Schokolade | Haselnuss | Blattgold | Stopfleber-Eis
31,00 €

Carabiniero Carpaccio (rote Wildgarnele)
Kaffir Limette | Pinienkerne | getrocknete Tomate | Burrata
28,00 €

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

Ganzer Kopfsalat
Creme Crue | Kartoffel-Crunch | Schnittlauch | French-Dressing
16,00 €

Warme Vorspeisen

Consommé vom sanft gegarten Lachs
Zweierlei vom Lachs | Lauch | Zwiebeln | Schnittlauchöl
24,00 €

Spargelcreme-Süppchen
Spargel Einlage | Bärlauch-Öl | Kartoffel-Crunch
16,00 €

Hauptgänge

Rinderfilet Rossini am Tisch flambiert
Gänseleber | Trüffel | Spinat | Pommes Frites
57,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
Salzkartoffeln | Preiselbeere | Zitrone | Gurkensalat
33,00 €

Upgrade: zum Schloss-Schnitzel mit Wintertrüffel
Preiselbeeren und Rahmsauce toppiert
zzgl. 12,00 €

Loup de mer in der Salzkruste am Tisch tranchiert für 2 Personen
Kalamata Olive | Kartoffel | Piquillo sud
49,00 € p.P

Pot au Feu vom Kalb
Bries | Erbsen | gefüllte Morcheln | Kalbszunge | Spargel | Kartoffel-Mousseline
32,00 €

Rosa gebratener Kalbsrücken
gefüllte Morcheln | weißer Spargel | Eigelbcreme | Sauce Béarnaise | Röstzwiebelkruste
45,00 €

Im Ganzen gebratene Seezunge

250 gr. Spargel | Salzkartoffeln | Sauce Hollandaise | Büsumer Krabben
75,00 €

Glasierte Miso-Aubergine

Parmesan-Grießnocke | Zwiebel | Sellerie | Rauch-Emulsion | Sesam | Creme fraîche
28,00 €

Portion 1a Hessischer Stangenspargel

500 gr. Spargel | Salzkartoffel | Sauce Hollandaise
32,00 €

mit Wachholder-Schinken
zzgl. 6,00 €

mit Schnitzel
zzgl. 13,00 €

Iberico Secreto vom Greenegg

Brokkolini | Parmesan-Grießnocke | gegrillter grüner Spargel
36,00 €

Dry Aged Tomahawk Steak (1200 g)

Family-Style am Tisch flambiert und tranchiert

Gemüse Garnitur | getrüffelte Sauce Béarnaise | Pommes Frites
189,00 €

Handgemachte Pasta

Tagliatelle

Argentinische Rinderhüfte | Tomate | Frühlingslauch | Silberlack
Parmigiano Reggiano
(auch vegetarisch möglich)
26,00 €

Getrüffelte Taglioni

sanft gegartes Eigelb | Wintertrüffel | Parmigiano Reggiano | Velouté
28,00 €

Bärlauch Taglioni

Bärlauch-Pesto | Parmigiano Reggiano | Spargel
24,00 €

mit Black Tiger Garnelen (3 Stück)
Zzgl. 15,00 €

Dessert

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

Omelette Surprise für 2 Personen
Vanille Parfait | Biskuit | Meringue | Grand Marnier
32,00 €

Rhabarber
weiße Schokolade | Ziegenfrischkäse | Magnolie
16,00 €

Zweierlei von der dunklen Schokolade
pochierte Creme | Mousse | Milkschokoladen Creme | marinierte Beeren
18,00 €

Zweierlei Sorten hausgemachtes Sorbet
14,00 €

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

Zum Glas Wein

Unsere Winzerbratwurst

Zwei große Bratwürste vom heimischen Metzger | herzhafter Senf | Bauernbrot
18,00 €

Unser Spundekäs

Zwiebeln | Paprika | 2 Ditsch Brezeln
14,00 €

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

Variation Käse Affineur Xavier David | herzhaftes Wurstspezialitäten | luftgetrockneter Schinken
Trüffelschinken | Winzer Leberwurst im Glas | Pfefferlinge aus dem heimischen Wald
halbe Landeier | Essiggürkchen | scharfer Senf | französische Butter | Krustenbrot
36,00 €

Rheingauer Käseplatte

Variation von Käse Affineur Xavier David Rohmilchkäse | würziger Hartkäse | eingelegter Handkäs
Ziegenkäse | Spundekäs | Feigensenf | französische Butter | Krustenbrot
25,00 €

Rheingauer Schnittchen

Unser bestes Krustenbrot mit guter französischer Butter bestrichen und schön belegt:
Landschinken | Käse | Bauernleberwurst | geräucherter Lachs
16,50 €