SCHLOSS SCHÄNKE

Unser Menü

Simons' Gänseleberterrine
Australischer Herbsttrüffel | schwarze Nuss | Stopfleber-Portweineis | Brioche
Zweierlei vom Hummer
Kürbis | Rapssamen | Krustentier-Eis
Taubenbrust
Grünkohl | Sellerie | Rote Bete | Gewürzlack
Gebratener Rehrücken
Schwarzwurzel | Wirsing | Cranberrys | Rehragout | Kartoffel-Mousseline
Crêpes Suzette am Tisch flambiert
Crêpe | Orange | hausgemachtes Vanilleeis

Menüpreis (4-Gänge, ohne Taubenburst) € 99,00 | Menüpreis (5-Gänge) € 119,00
Schloss Johannisberger Weinbegleitung (0,1 l pro Gang) 4 Gänge à € 40,00, 5-Gänge à € 50,00

Kaviar

KAVIARI PARIS – Exzellente Kaviarselektion & französische Handwerkskunst
Kaviari steht für höchste Qualität, sorgfältige Selektion und meisterhafte Reifung.
Jede Sorte überzeugt durch ihre einzigartige Textur und Aromatik.
OSCIÈTRE – Russischer Stör
Mittelgroße, feste Körner in Bernstein- bis Goldtönen. Elegant,
fein-nussig mit Haselnussnoten und ausgewogener Würze.
30 g 120 € | 50 g 200 €
KRISTAL – Amur-Stör × Kaluga-Stör
Feste, olivgrüne bis goldene Körner. Harmonisch und komplex
mit feinen Mandelnoten und floralen Nuancen.
30 g 120 € | 50 g 200 € | 125 g 400 €
DAURICUS – Kaluga-Stör
Große, goldene bis bernsteinfarbene Perlen.
Cremig, vollmundig und buttrig mit feinen Mandelnoten.
DAURICUS GOLD EDITION – Eine außergewöhnliche Rarität
Exklusive Selektion mit intensiv goldenen Kaviarkörnern.
Eine seltene Kostbarkeit für höchste Genussansprüche.
125 g 500 €

FAVORITE Schloss Gastronomie
SCHLOSS JOHANNISBERG

SCHLOSS SCHÄNKE

Schmankerl zur Begrüßung

Frisch gebackenes Brot
französische Salzbutter | heimischer Schinken von unserer Berkel

Vorspeisen

Apero Auster
Schalotten-Vinaigrette | Chesterbrot
4,50 € pro Stück

Ganzer Kopfsalat
Crème crue | Kartoffel-Crunch | Schnittlauch | French-Dressing
16,00 €

Variation von der Schwarzwurzel
Radicchio tardivo | Feldsalat | Flower Sprouts | Wintertrüffel | Velouté
25,00 €

Simons' Gänseleberterrine
Australischer Herbsttrüffel | schwarze Nuss | Stopfleber-Portweineis | Brioche
29,00 €

Zweierlei vom Hummer
Kürbis | Rapssamen | Krustentier-Eis
32,00 €

Lukas gebratene Jakobsmuschel
Fenchelsalat | geeiste Jalapeño | Zitronengras Beurre blanc
28,00 €

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

SCHLOSS SCHÄNKE

Warme Vorspeisen

Wild-Consommé
Reh-Ravioli | Sellerie | Rote Bete | Pilze
16,00 €

Taubenbrust
Grünkohl | Sellerie | Rote Bete | Gewürzlack
28,00 €

Japanisches Wagyu A5
Stundenei | Sauce Hollandaise | Topinambur | Baerii Kaviar
42,00 €

Gebratene Languste
zweierlei Saucen | Chardonnay | Artischocke | Aceto
29,00 €

Endlich wieder Gänsezeit

Portion knusprige Hafermastgans
Brust | Keule | Rotkohl | Kloß | Bartapfel | Marone
39,50 €

Ganze knusprige Hafermastgans
tranchiert für 4 Personen
- nur auf Vorbestellung -
Rotkohl | Klöße | Maronen | Bratapfel
185,00 €

FAVORITE Schloss Gastronomie
SCHLOSS JOHANNISBERG

SCHLOSS SCHÄNKE

Hauptgänge

Hausgemachte Kalbfleischfrikadellen
Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree | Rahmgemüse
25,00 €

Kalbsblanquet
Kalbsrücken | Kalbsbries | Herbsttrompeten | Kartoffelmousseline
25,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
Bratkartoffeln | Preiselbeere | Zitrone | Gurkensalat
34,00 €
Upgrade zum Schloss-Schnitzel
mit Wintertrüffel, Preiselbeeren und Rahmsauce toppiert
zzgl. 16,00 €

Rinderfilet Wellington „Rossini“
im knusprigen Blätterteigmantel gebacken mit Périgord-Trüffelsauce
Rinderfilet | Foie Gras | Pilz-Tapenade | Périgord Trüffel
59,00 €

Gebratener Rehrücken
Schwarzwurzel | Wirsing | Cranberrys | Rehragout | Kartoffelmousseline
44,00 €

Rinderroulade
Kartoffelmousseline | Rotkohl | Kräutersalat
32,00 €

Unsere Trilogie
Surf ’n’ Turf von Hummer, Ossobuco-Pasta und Foie Gras
½ Hummer | Ossobuco | Hummerbisque
Chardonnay Essig | Topinambur | Foie Gras
44,00 €

Kabeljaufilet
Sauerkraut Beurre blanc | Rote Bete | Spitzkohl | Prosciutto-Espuma
32,00 €

Hausgemachte Gnocchi
Gewürzbirne | Bavaria blu | eingelegte Zwiebeln | Haselnuss | Chicorée
24,00 €

FAVORITE Schloss Gastronomie
SCHLOSS JOHANNISBERG

SCHLOSS SCHÄNKE

To Share

Ganzer gebratener Steinbutt am Tisch filetiert für 2 Personen
Spinat | Eigelb | Kaviar Beurre blanc
59,00 € pro Person

Ganzer Rehrücken am Tisch tranchiert für 4 - 6 Personen
Schwarzwurzel | Cranberrys | Wirsing | Tanzpilz
189,00 €

Chateaubriand vom Wasserbüffel für 2 Personen am Tisch flambiert*
Tanzpilze | Pfeffersauce | Pommes frites
59,00 € pro Person

**Diese Speisen werden frisch für Sie zubereitet.*
Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von mindestens 35 Minuten

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 €

Kaiserschmarrn am Tisch karamellisiert
flambierte Rosinen | Zwetschgen | Rum | Mandeln | Vanilleeis
18,00 €

Zweierlei von der dunklen Schokolade
Kumquat | Chantilly | Kardamom | Vanille
16,00 €

FAVORITE Schloss Gastronomie
SCHLOSS JOHANNISBERG

SCHLOSS SCHÄNKE

Zweierlei hausgemachtes Sorbet
14,00 €

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

Zum Glas Wein

Spanferkel-Krustenbraten
Kartoffelpüree | Silberlack-Winzerkraut | 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 | herzhafte Wurstspezialitäte
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 €

FAVORITE Schloss Gastronomie
SCHLOSS JOHANNISBERG