

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 Taubenbrust) € 99,00 | Menüpreis (5-Gänge) € 119,00

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 €

Schmankerl zur Begräbung

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 vom Kürbis

Feldsalat | Lakritz | Chicorée | Limetten-Curryschaum

24,00 €

Zweierlei vom Hummer

Kürbis | Rapssamen | Krustentier-Eis

32,00 €

Duett vom Thunfisch

Ceviche | Staudensellerie | Korianderöl

28,00 €

Simons' Gänseleberterrine

Australischer Herbsttrüffel | schwarze Nuss | Stopfleber-Portweineis | Brioche

29,00 €

Tatar vom US-Beef am Tisch zubereitet

Don-Bocarte-Anchovis | Schalotten | Dijon-Senf | Tabasco | Hennessy | geröstetes Brot

29,00 €

Warme Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

Milchschaum | Kürbiskernöl | Kartoffel-Croûtons

16,00 €

Upgrade mit gebratener Black Tiger Garnele (1 Stück) zzgl. 5,00 €

Wild-Consommé

Reh-Ravioli | Sellerie | Rote Bete | Pilze

24,00 €

Taubenbrust

Grünkohl | Sellerie | Rote Bete | Gewürzlack

28,00 €

Gebratene Languste

zweierlei Saucen | Chardonnay | Artischocke | Aceto

29,00 €

Endlich wieder Gänsezeit

Ganze knusprige Hafermastgans

tranchiert für 4 Personen

- nur auf Vorbestellung -

Rotkohl | Klöße | Maronen | Bratapfel

185,00 €

Hauptgänge

Hausgemachte Kalbfleischfrikadellen

Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree | Rahmgemüse

25,00 €

Geschmortes Kalbsbäckchen

Kartoffel-Mousseline | Radicchio tardivo | Kräutersalat

32,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Preiselbeere | Zitrone | Gurkensalat

36,00 €

Upgrade zum Schloss-Schnitzel

mit Herbsttrüffel, Preiselbeeren und Rahmsauce toppiert

zzgl. 16,00 €

Halbe Ente vom Grill

geschmorter violetter Spitzkohl | Rauchemulsion | Brezelknödel | Haselnuss

38,00 €

Am Tisch Flambiertes Rinderfilet

Pommes frites in Pfefferrahmsauce | Wirsing | Turnpilz | Beilagensalat

46,00 €

Gebratener Rehrücken

Schwarzwurzel | Wirsing | Cranberrys | Rehragout | Kartoffel-Mousseline

44,00 €

Ossobuco-Ravioli

½ Hummer | Foie Gras | Topinambur | Madeira | Chardonnay-Essig

44,00 €

Kabeljaufilet

Sauerkraut Beurre blanc | Rote Bete | Spitzkohl | Prosciutto-Espuma

36,00 €

Hausgemachte Gnocchi

Gewürzbirne | Bavaria blu | eingelegte Zwiebeln | Haselnuss | Chicorée

36,00 €

To Share

Loup de mer in der Salzkruste am Tisch filetiert für 2 Personen*

Kalamata Olive | Kartoffel | Piquillo-Sud

49,00 € pro Person

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*

Tanzpilze | Gemüse garnitur | 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

21,00 €

Zweierlei von der dunklen Schokolade

Kumquat | Chantilly | Kardamom | Vanille

16,00 €

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 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 €