

Lager Menu

Zweierlei vom Hummer

Blumenkohl | Australischer Wintertrüffel | Salzzitrone

Gebratener Langostino

Wassermelone | Burrata | Jalapeño-Gazpacho | Tomatillos

Geschmortes Oyster Blade

Kartoffel-Mousseline | Madeira | Urkarotte

Rinderfilet Wellington

Foie Gras | Kalbsbries | Sellerie | Cipollino | Steinpilze

Crêpes Suzette am Tisch flambiert

Crêpe | Orange | hausgemachtes Vanilleeis

Menüpreis (4-Gänge, ohne gebratener Langostino) € 99,00 pro Person

Menüpreis (5-Gänge) € 119,00 pro Person

Kaviar

Osetra

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

Perles du Mont-Saint-Michel Austern No. 1

Schalotten-Vinaigrette | Chesterbrot

6,50 € pro Stück

Urtomate

Urtomate | Avocado | Wassermelone | Basilikum | Burrata
Jalapeño-Gazpacho | Pepquiono

26,00 €

Zweierlei vom Hummer

Blumenkohl | Australischer Wintertrüffel | Salzzitrone

32,00 €

Gebratener Langostino

Wassermelone | Burrata | Jalapeño-Gazpacho | Tomatillos

28,00 €

Simons' Gänseleberterrine

Australischer Wintertrüffel | Stopfleber-Portweineis | Brioche

29,00 €

Tatar vom US Beef am Tisch zubereitet

Don Bocarte Anchovis | Schalotten | Dijon Senf | Tabasco

Hennessy | geröstetes Brot

29,00 €

Upgrade mit 10 Gramm Albino Caviar

zzgl. 39,00 €

Ganzer Kopfsalat

Crème crue | Kartoffel-Crunch | Schnittlauch | French-Dressing

16,00 €

Warme Vorspeisen

Geschmortes Oyster Blade
Kartoffel-Mousseline | Madeira | Urkarotte
24,00 €

Hauptgänge

Aglio e olio
Olivenöl | Knoblauch | Meersalz
27,00 €
Upgrade mit gebratenen Black Tiger Garnelen (3 Stück)
zzgl. 15,00 €

US Tafelspitz Rosa gegart
Sellerie | Parmesan-Grießnocke | Oelsberger Gartengemüse
29,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
Salzkartoffeln | Preiselbeere | Zitrone | Gurkensalat
33,00 €
Upgrade zum Schloss-Schnitzel mit Australischem Wintertrüffel
Preiselbeeren und Rahmsauce toppiert
zzgl. 16,00 €

Am Tisch flambiertes Kalbsfilet
Pfefferrahmsauce | Steinpilze | Gemüse garnitur
39,00 €

Rinderfilet Wellington vom US Prime Beef
Foie Gras | Kalbsbries | Sellerie | Cipollino | Steinpilze
57,00 €

Hirschrücken
Pinien-Röstzwiebelkruste | Kohlrabi | Spitzkohl-Röllchen | Zwiebelcreme
45,00 €

Ganze gebratene Rotbarbe
Pernod | Fenchel | Schnittlauch | Frühlingsgemüse
65,00 €

Gebratenes Seeteufelfilet
Risotto | Chorizo-Krustentierschaum | Zucchini blüte
Limetten-Aioli | Meeresspargel
36,00 €

Purple Rain

Purple Rain Kartoffelstampf | Rote Bete | Petersilienwurzel

28,00 €

Geflämmtes Ofengemüse

(auch vegan möglich)

Brokkoli | Kartoffeln | Karotte | Aubergine | Zucchini | Piment-de-la-Vera-Creme

29,00 €

Getrübte Tagliatelle

sanft gegartes Eigelb | australischer Wintertrüffel | Parmigiano Reggiano | Velouté

32,00 €

Upgrade mit frischen, gebratenen Steinpilzen

zzgl. 8,00 €

To Share

Scampi-Pfanne (1000 g / 20 Stk.)

Black-Tiger-Garnelen | Tomate | Knoblauch | Silberlack | geröstetes Brot | Sauce Rouille

80,00 €

Ganzer Hummer (600 g) am Tisch zubereitet für 2 Personen

Tagliatelle | Hummerbisque | Tomate | Hennessy | Frühlingslauch

39,00 € p. P.

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

Kalamata Olive | Kartoffel | Piquillo sud

49,00 € p. P.

Dry Aged Tomahawk Steak (1200 g)*

Family-Style am Tisch flambiert und tranchiert

Gemüse Garnitur | getrüffelte Sauce Béarnaise | Pommes Frites

189,00 €

Chateaubriand für 2 Personen*

Steinpilze | Gemüse garnitur | Pommes frites

59,00 € p. P.

**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 €

Madagaskar-Vanille
Muskovadokuchen | Espressois | Himbeeren
16,00 €

Zweierlei von der dunklen Schokolade
marinierte Kirschen | Biskuit | Sorbet
16,00 €

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 Wurstspezialität
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 €