

Lager Menu

Simons' Gänseleberterrine

Australischer Wintertrüffel | Stopfleber-Portweineis | Brioche

Gebratener Langostino

Wassermelone | Burrata | Jalapeño-Gazpacho | Tomatillos

Stunden-Ei

Wagyu-Tranchen | Proverade | Osietra-Kaviar | Chardonnay-Essig

Gebratenes US-Roastbeef

Pfifferlinge | Tropea-Zwiebeln | Röstzwiebelhippe | Cipollini | Pommes frites

Madagaskar-Vanille

Muskovadokuchen | Espressois | Himbeeren

Menüpreis (4-Gänge, ohne Gebratener Langostino) € 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

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 €

Roh marinierte Jakobsmuschel

Granny Smith | Kohlrabi | geröstete Milch | Skyr-Eis | Oyster-Leaf-Sauce

29,00 €

Gebratener Langostino

Wassermelone | Burrata | Jalapeño-Gazpacho | Tomatillos

28,00 €

Simons' Gänseleberterrine

Australischer Wintertrüffel | Stopfleber-Portweineis | Brioche

29,00 €

Kaviar-Törtchen mit Schlosstatar

Kartoffelrösti | Osietra-Kaviar | Creme Crue | Pinienkerne | Schnittlauch

48,00 €

Ganzer Kopfsalat

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

16,00 €

Warme Vorspeisen

Stunden-Ei

Wagyu-Tranchen | Proverade | Osietra-Kaviar | Chardonnay-Essig
38,00 €

Hauptgänge

Gegrillte Brust vom Kikok-Huhn

Brokkolini | Parmesan-Grießnocke | Sellerie
27,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Salzkartoffeln | Preiselbeere | Zitrone | Gurkensalat
33,00 €

Upgrade: zum Schloss-Schnitzel mit Australischen Wintertrüffel

Preiselbeeren und Rahmsauce toppiert
zzgl. 16,00 €

Am Tisch flambiertes Kalbsfilet

Pfefferrahmsauce | Steinpilze | Gemüse garnitur
39,00 €

Gebratener Lammrücken

Kräuterkruste | Bohnencassoulet | geschmorte Spitzpaprika | Zucchini blüte
41,00 €

Gebratenes US-Roastbeef (Greater Omaha Farm)

Steinpilze | Tropea-Zwiebeln | Röstzwiebelhippe | Cipollini | Pommes frites
46,00 €

Im Ganzen gebratene Seezunge

Salzkartoffeln | Spinat | Beurre Blanc
65,00 €

Glasierte Miso-Aubergine

(auch vegan möglich)

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

Geflämmtes Ofengemüse

(auch vegan möglich)

Brokkoli | Kartoffeln | Karotte | Aubergine | Zucchini | Piment-de-la-Vera-Creme
29,00 €

Iberico Secreto vom Greenegg

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

Getrübte Tagliatelle

sanft gegartes Eigelb | australischer Wintertrüffel | Parmigiano Reggiano | Velouté
32,00 €

Upgrade: Mit frischen gebratenen Steinpilzen
zzgl. 8,00€

To Share

Scampi-Pfanne (1000g / 20 Stk.)

Black-Tiger-Garnelen | Tomate | Knoblauch | Silberlack | geröstetes Brot | Sauce Rouille
80,00 €

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 | getrübte 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 | herz hafte 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 €