

Lager Menu

Simons Gänsestopfleber Tartelette

Birnen Chutney | Zartbitter-Schokolade | Haselnuss | Blattgold | Stopfleber-Eis

Carabiniero Carpaccio

Kaffir Limette | Pinienkerne | getrocknete Tomate | Burrata

Taubenbrust

Grünkohl | Rote Bete | Sellerie | Trüffel

Zweierlei vom Reh

Reh-Rücken | Reh-Ragout

Schwarzwurzel | Rosenkohl | Cranberrys | Parmesan-Grießnocke | Kartoffelstampf

Zweierlei von der dunklen Schokolade

Pochierte Creme | Mousse | Milkschokolade Creme | Grapefruit

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 € 49,00

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

Confierter Halber Hummer
Gepickeltes junges Gemüse | Radicchio tardivo | Feldsalat | Grüne Sauce
45,00 €

Variation vom Blumenkohl
Wintertrüffel | Salzzitrone | Curry | Mandel
24,00 €

Simons Gänsestopfleber Tartelette
Birnen Chutney | Zartbitter-Schokolade | Haselnuss | Blattgold | Stopfleber-Eis
31,00 €

Carabiniero Carpaccio
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 €

Warme Vorspeisen

Taubenbrust

Grünkohl | Rote Bete | Sellerie | Trüffel
29,00 €

Consommé vom sanft gegarten Lachs

Zweierlei vom Lachs | Lauch | Zwiebeln | Schnittlauchöl
24,00 €

Hauptgänge

Variation vom Ochsenschläger Ried Gockel

gebratene Brust | Röstzwiebel-Kruste | Keulenpraline | Sellerie | Eigelb
39,00 €

getrüffelt Cordon Bleu vom Kalbsrücken

Trüffel Schinken | Brie | Bratkartoffeln | Preiselbeere | Wintertrüffel | Zitrone | Gurkensalat
36,00 €

im Ganzen gebratener Steinbutt am Tisch filetiert für 2 Personen

Kaviar Beurre Blanc | Spinat | Sanft gegartes Eigelb
59,00 € p.P

Sauerbraten vom Schweinebäckchen

Korinthen | Haselnuss | Kartoffelpüree | Kartoffelcrunch | Radicchio tradivo
34,00 €

Am Tisch flambiertes Kalbsfilet

Pfefferrahmsauce | Pommes Frites | Gemüse garnitur
45,00 €

Gebratener Loup de Mer

Bouillabaisse | Calamaretti | Sepia Brot | Tomate | Kalamata Olive
36,00 €

Gerösteter Spitzkohl

Soja-Ingwer Marinade | Miso-Rauch Emulsion | Sesam | Creme Fraîche
28,00 €

Vegetarische Wirsingroulade

gebratene Pilze | Sellerie | Petersilienwurzel | Grieß Nocke
28,00 €

Zweierlei vom Reh

Reh-Rücken | Reh-Ragout
Schwarzwurzel | Rosenkohl | Cranberrys | Parmesan-Grießnocke | Kartoffelstampf
46,00 €

Ganzer Rehrücken am Tisch tranchiert für 4-6 Personen

Schwarzwurzel | Rosenkohl | Birne | Cranberrys | Spätzle
219,00 €

Dry Aged Tomahawk Steak (1200 g)

Family-Style am Tisch tranchiert

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

Hausgemachte Pasta

Hausgemachte Tagliatelle

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

Getrüffelte Taglioni

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

Taglioni Burrata

Tomberys | Chili | Kalamata Oliven | Parmigiano Reggiano | Basilikum
24,00 €

Dessert

Crêpes Suzette am Tisch flambiert

Crêpe | Orange | hausgemachtes Vanilleeis

21,00 €

Omelette Surprise für 2 Personen

Vanille Parfait | Biskuit | Meringue | Grad Manier

32,00 €

Passionsfrucht Mousse

Jasmin Blüte | Chantilly | Crumble | Biskuit

16,00 €

Zweierlei von der dunklen Schokolade

Pochierte Creme | Mousse | Milkschokolade Creme | Grapefruit

18,00 €

Zweierlei Sorten hausgemachtes Sorbet

14,00 €

Hausgemachtes Eis

Vanille | Baileys | Joghurt | weiße Schokolade

5,50 € / Nocke

Zum Glas Wein

Unser Winzersauerkraut

-choucroute garnie-

Duroc Mettwurst | Knuspriger Schweinebauch | Blutwurst | Kartoffelpüree
24,00 €

Unser Spundekäs

Zwiebeln | Paprika | 2 Ditsch Brezeln
16,00 €

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
28,00 € pro Person

Rheingauer Schnittchen

Unser bestes Krustenbrot mit guter französischer Butter bestrichen und schön belegt:
Land Schinken/Käse/Bauernleberwurst/Geräucherter Lachs
24,50€ (4 Stück auch vegetarisch möglich)