

## *Chager Menu*

### **Simons' Gänseleber Eclairé**

Terrine | Mousse | Macadamianuss | Aprikose | Stopfleber-Eis

### **Stunden-Ei**

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

### **Gebratener Langostino**

Wassermelone | Burrata | Jalapeño-Gazpacho | Tomatillos

### **Gebratenes US-Roastbeef**

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

### **Erdbeere Mieze Schindler**

Chantilly | Sauerampfer | Vanilleeis

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' Gänseleber Eclairé

Terrine | Mousse | Macadamianuss | Aprikose | Stopfleber-Eis  
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

### Tristan Languste

Karotte | Chicorée | Vadouvan | Sauce Choron  
32,00 €

### 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 €

### Gebatener Lammrücken

Kräuterkruste | Bohnencassoulet | geschmorte Spitzpaprika | Zucchiniblüte  
41,00 €

### Gebatenes US-Roastbeef

Pfifferlinge | Tropea-Zwiebeln | Röstzwiebelhippe | Cipollini | Pommes frites  
45,00 €

### Im Ganzen gebratene Seezunge

Salzkartoffeln | Spinat | Beurre Blanc  
65,00 €

### Glasierte Miso-Aubergine

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

### Iberico Secreto vom Greenegg

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

## 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 | getrüffelte Sauce Béarnaise | Pommes Frites  
189,00 €

### Ganze Peking-Ente für 2 Personen\*

Pak Choi | Pilz-Wan-Tan | Krautsalat | Hoisin-Sauce  
59,00 € p.P.

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

## Handgemachte Pasta

### Getrüffelte Tagliatelle

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

## *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 €

**Erdbeere Mieze Schindler**  
Chantilly | Sauerampfer | Vanilleeis  
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 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 €