



UNSER MENÜ

Simons Gänseleber-Parfait

Rotlack | Brioche | Birne | Herbsttrüffel | Stopfleber-Eis

Lauwarmes Carpaccio von der Jakobsmuschel

Wintertrüffel | Gänsestopflebereis | Salzzitronen-Trüffelvinaigrette

Gänse-Rillette

Kartoffelespuma | Lauch | Wintertrüffel | Kartoffelcrunch

Rinderfilet Wellington Rossini

Topinambur | Pilze | Ofen-Sellerie | Spinat | Cipolline | Bries
Trüffel | gebratener Gänseleber

Original Beans Schokolade

Gewürzbirne | Nougat | Crumble | Biskuit

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

Menüpreis (4-Gänge, ohne Jakobsmuschel) € 99,00 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

Unseren Kaviar servieren wir mit Blini, Kartoffeln und Crème fraîche.

SCHMANKERL ZUR BEGRÜSSUNG

Frisch gebackenes Brot

Französische Salzbutter | heimischer Schinken von unserer Berkel

VORSPEISEN

Sanft gegarte Wispertaler Lachsforelle

Rote Bete | Meerrettich | Ananasrenette | Petersilie

28,00 €

Variation von Topinambur

Feldsalat | Radicchio tardivo | Eis

24,00 €

Simons Gänseleber-Parfait

Rotlack | Brioche | Birne | Herbsttrüffel | Stopfleber-Eis

29,00 €

Feldsalat

Kartoffel-Dressing | Speck | Sauerteig-Croûtons

oder gerne auch vegetarisch:

Kartoffel-Dressing | Weintrauben | Sauerteig-Croûtons

18,00 €

Tatar vom Rinderfilet am Tisch zubereitet

Kapern | Don Bocarte Anchovis | Dijonsenf | Eigelb

Essiggurke | Olivenöl | Tabasco

28,00 € als Vorspeise | 42,00 € als Hauptgang

WARME VORSPEISEN

Stundenei

Grünkohl | Béarnaise Espuma | Flower Sprouts
28,00 €

Gänse-Rillettes

Kartoffelespuma | Lauch | Wintertrüffel | Kartoffelcrunch
24,00 €

Lauwarmes Carpaccio von der Jakobsmuschel

Wintertrüffel | Gänsestopflebereis | Salzzitronen-Trüffelvinaigrette
32,00 €

Schloss Bouillabaisse

Sauce Rouille | geröstetes Brot | Paradisier
27,00 €

Gänseconsommé

Wurzelgemüse | Gänse-Maultasche | Liebstöckel-Öl
16,00 €

ENDLICH GÄNSEZEIT!

Portion Gans

Halbe Brust und halbe Keule
Rotkohl | Kartoffelklöße | Maronen | Bratapfel
39,00 €

Knusprige Gans für 4 Personen - Family-Style -

Rotkohl | Kartoffelklöße | Maronen | Bratapfel
159,00 €

HAUPTGÄNGE

Rinderfilet Wellington

Topinambur | Pilze | Ofen-Sellerie | Spinat | Cipolline | Bries

48,00 € (auch ohne Bries möglich)

Upgrade zum Rossini

mit Trüffel und gebratener Gänseleber

zzgl. 14,00 €

Geschmorte Rinderroulade

Rotkohl | Kartoffelpüree | Kartoffelcrunch

34,00 €

Gebratener Hirschrücken

Rosenkohl | Schwarzwurzel | Pilze | Cranberrys

42,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Bouillonkartoffeln aus kleinen, Französischen Kartoffeln

Preiselbeere | Zitrone | Feldsalat

32,00 €

Upgrade zum Schloss-Schnitzel mit Wintertrüffel,

Preiselbeeren und Rahmsauce am Tisch toppiert

zzgl. 12,00 €

Gebratenes Kabeljaufilet

Schnittlauch Emulsion | Spitzkohl | Sauerkraut Beurre Blanc

Prosciutto Espuma

36,00 €

Hausgemachte Trüffel-Tagliatelle

Parmigiano Reggiano | Butter | Wildkräuter

32,00 €

Alternativ mit weißem Alba Trüffel, am Tisch gehobelt

pro Gramm 12,00 €

Geschmorte Karotte

Gewürzkarottenpüree | Vanille | Limette

28,00 €



DESSERT

Crêpes Suzette am Tisch flambiert

Crêpe | Orange | hausgemachtes Vanilleeis

21,00 €

Mandarinen-Mousse

Chantilly | Sternanis | Mandarine | weißes Schokoladeneis

16,00 €

Geeiste Zitronencreme

Baiser | Basilikum | Limonenkresse

15,00 €

Original Beans Schokolade

Gewürzbirne | Nougat | Crumble | Biskuit

16,00 €

Zweierlei Sorten hausgemachtes Sorbet

14,00 €

Hausgemachtes Eis

Vanille | Baileys | Joghurt | weiße Schokolade

5,50 € / Nocke

DIE WEIHNACHTSZEIT STEHT VOR DER TÜR!

Wussten Sie bereits, dass wir zur Weihnachtszeit glanzvolle Angebote für Sie anbieten?

Wie wäre es zum Beispiel mit einer Runde Eisstockschießen
auf unseren künstlichen Eisstockbahnen bei einer heißen Tasse Glühwein
oder auch einem leckeren Gänseessen in unserer Schlossschänke?

Werfen Sie jetzt einen Blick in unseren Veranstaltungskalender:



ZUM GLAS WEIN

Unser Spundekäs

Zwiebeln | Paprika | 2 Ditsch Brezeln

16,00 €

Unser „Schloss-Brettchen“ – to share – von heimischen Lieferanten

Variation von Käse aus dem Rheingau | herzhaftes Wurstspezialitäten
Luftgetrockneter Schinken | Trüffelschinken | Winzerleberwurst im Glas

Wildschwein-Pfefferlinge aus dem heimischen Wald

Halbe Landeier | Essiggürkchen | scharfer Senf

Französische Butter | warmes Krustenbrot

48,00 € für 2 Personen

Rheingauer Käseplatte

Variation von Käse aus dem Rheingau: Rohmilchkäse

Würziger Hartkäse | eingelegter Handkäs

Ziegenkäse | Spundekäs | Feigensenf

Französische Butter | warmes Krustenbrot | Walnussbrot

28,00 € pro Person

Rheingauer Schnittchen

Unser bestes Krustenbrot mit guter Französischer Butter beschmiert und schön belegt:

Landschinken | Käse | Bauernleberwurst | geräucherter Lachs mit Dillsenfsauce

24,50 € (4 Stück, auch vegetarisch möglich)

Unsere Winzerbratwurst

Zwei grobe Bratwürste, knusprig gebraten

Rotkraut | Kartoffelpüree | Schmorzwiebel-Sauce

18,50 €