

UNSER MENÜ

Zweierlei von der Gelbschwanzmakrele

Avocado | Gurke | Cevichesud | Koriandereis

Gegrillte Tristan Languste

Urkarotte | Gewürzchicorée | Vadouvan

Stunden Ei

Lauch | Kartoffelespuma | Schnittlauchöl | Kaviar

Geschmortes Kalbsbäckchen

Kartoffel-Mousseline | Radicchio trevisano | PX Essig Jus

Geeiste Zitronencreme

Baiser | Basilikum | Limonenkresse

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

Menüpreis (4-Gänge, ohne Languste) € 89,00 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

Zweierlei vom Kanadischen Hummer

konfierter Hummerschwanz | Hummersalat | Tomate | gefrorenes Jalapeño-Espuma

28,00 €

Gegrillte Schmorgurke

Senfsaat | Ginger Beer | Fingerlimes | Salty Fingers

22,00 €

Zweierlei von der Tiefsee Jakobsmuschel

grüne Gazpacho | Kalamansi | geeister Staudensellerie

27,00 €

Tatar vom Rinderfilet am Tisch zubereitet

Kapern | Don Bocarte Anchovis | Dijonsenf | Eigelb

Essiggurke | Olivenöl | Tabasco

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

Zweierlei von der Gelbschwanzmakrele

Avocado | Gurke | Cevichesud | Koriandereis

28,00 €

Bunter Blattsalat mit gebratenen Rinderfilet-Spitzen

Balsamicodressing | Champignons | Radieschen | Paprika

25,00 €

WARMER VORSPEISEN

Gegrillte Tristan Languste

Urkarotte | Gewürzchicorée | Vadouvan

€ 33,00

Stunden Ei

Lauch | Kartoffelespuma | Schnittlauchöl | Kaviar
(auch vegetarisch möglich)

21,00 €

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Bouillonkartoffeln aus kleinen, Französischen Kartoffeln

Preiselbeere | Zitrone

31,00 €

Upgrade zum Schloss-Schnitzel mit Trüffel,

Preiselbeeren und Rahmsauce am Tisch toppiert

zzgl. 12,00 €

Geschmortes Kalbsbäckchen

Kartoffel-Mousseline | Radicchio trevisano | PX Essig Jus

32,00 €

Gebratenes Rinderfilet

Tropea Zwiebel | Ofenlauch | gebratene Pilze | Pommes frites

44,00 €

Upgrade zum Tournedo Rossini

mit Trüffel und gebratener Gänseleber

zzgl. 14,00 €

Iberico Secreto vom Green Egg

Brokkoli | Bohnencassoulet | Parmesan-Grießnocke

36,00 €

Gebratener Rehrücken

Lardo di Colonnata | Broccoli | Selleriepüree

Steinpilze | Brezel-Serviettenknödel

42,00 €

Wisperforelle Müllerin im Ganzen gebraten

Petersilienkartoffeln | Spinat | Mandelbutter | Salat

36,00 €

Tagliolini aus der Keramik-Kokotte

Gambas | Silberlack | Parmigiano Reggiano | Cherrytomate

Peperoncino | grüne Zwiebel

(auch vegetarisch möglich)

32,00 €

Glasierte Miso-Aubergine

Rauchemulsion | Umeboshi | Essigzwiebeln | Grießnocke

29,00 €

Loup de mer in der Salzkruste (für 2 Personen)

Kartoffel-Olivenstampf | Fenchelsalat | Pequillo-Rieslingschaum

49,00 € pro Person

Im Ganzen gebratene Seezunge

Bouillonkartoffeln | Spinat | Zitronenbutter

59,00 €

DESSERT

Mangotörtchen

Mango | Kokos | Kumquat | Biskuit

16,00 €

Geeiste Zitronencreme

Baiser | Basilikum | Limonenkresse

15,00 €

Pochierte Schokoladencreme

Milchschokolade | marinierte Beeren | Baileys Eis

16,00 €

Zweierlei Sorten hausgemachtes Sorbet

14,00 €

Hausgemachtes Eis

Vanille | Baileys | Joghurt

5,50 € / Nocke

JETZT SCHON AN WEIHNACHTEN UND DIE GÄNSEZEIT DENKEN!

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

14,00 €

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

Variation von Käse aus dem Rheingau | herzhafte Wurstspezialitäten | luftgetrockneter Schinken | Trüffelschinken
Winzerleberwurst im Glas | Wildschwein-Pfefferlinge aus dem heimischen Wald | halbe Landeier
Essiggürkchen | scharfer Senf | Französische Butter | warmes Krustenbrot

38,00 €

Rheingauer Käseplatte

Variation von Käse aus dem Rheingau: Rohmilchkäse | würziger Hartkäse | eingelegter Handkäs | Ziegenkäse
Spundekäs | Feigensenf | Französische Butter | warmes Krustenbrot | Walnussbrot

25,00 € pro Person

Rheingauer Schnittchen

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

Landschinken | Käse | Bauernleberwurst | geräucherter Lachs mit Dillsenfsauce

16,50 € (4 Stück, auch vegetarisch möglich)

Burrata

Tomaten | Olivenöl | Brotauswahl

23,00 €

Antipasti

eingelegtes Gemüse | Italienischer Schinken | Kalamata Oliven | Focaccia

25,00 € pro Person

Warmes Steinofenbrot, luftig gebacken

Schmand | Speck | rote Zwiebeln | Kräuter

17,50 €

Warmes Mediterranes Steinofenbrot, luftig gebacken

Schmand | rote Zwiebeln | Mediterranes Gemüse | Oliven | Rucola

17,50 €

Unsere Winzerbratwurst

Zwei grobe Bratwürste vom heimischen Metzger | herzhafter Senf | Bauernbrot

18,00 €

Das Lieblingsessen unseres Kellermeisters Ritter

Handgefertigte, schwäbische Maultaschen | kräftige Brühe | lauwarmer Kartoffelsalat

25,00 € (auch vegetarisch möglich)