SCHLOSS SCHÄNKE

Schmankerl zur Begrüßung

Frisch gebackenes Brot
Französische Salzbutter | heimischer Schinken von unserer Berkel

Vorspeisen

Variation vom Finther Spargel
Zitronenconfit | Wildkräuter | Sauerteigbrot-Croûtons
25,00 €
wahlweise mit getrüffeltem Kochschinken
zzgl. 6,00 €

Gegrilltes Salatherz
Schnittlauch-Emulsion | grüne Gazpacho | Burrata-Eis
18,00 €

Gebratene Riesengarnele
Avocado | Mango-Chili-Salat | Thai Basilikum | Romanasalat
26,00 €

Tatar vom Hessischen Bio-Rinderfilet
Eigelb | Kapern-Emulsion | Don Bocarte Anchovis
28,00 €

Zweierlei vom Thunfisch
Tatar | geflämmtes Sashimi | Apfel | Koriander
27,00 €

SCHLOSS SCHÄNKE

Suppen

Spargelcremesuppe
Spargel | Schnittlauch-Öl | Croûtons
12,00 €

Rinder-Consommé
Tafelspitz | Wachtelei | Bouillongemüse | Meerrettich
14,00 €

Warme Vorspeisen

Sanft gegarter Lachs im Dillmantel
Petersilienwurzel | Meerrettich | Mairübchen
26,00 €

Tagliatelle
Rinderfiletspitzen | Silberlack | Frühlingslauch | Cherrytomaten
Parmigiano Reggiano
(auch vegetarisch möglich)
Vorspeise 22,00 € | Hauptgang 29,00 €

Stunden-Ei
Sauce Béarnaise Espuma | Schnittlauchöl | Spargelragout
21,00 €

SCHLOSS SCHÄNKE

Hauptgänge

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Bouillonkartoffeln aus kleinen, Französischen Kartoffeln | Preiselbeere | Zitrone
29,00 €
Upgrade zum Schloss-Schnitzel mit Australischem Wintertrüffel,
Preiselbeeren und Rahmsauce am Tisch toppiert
zzgl. 8,00 €

1a Finther Stangen-Spargel
hausgemachte Hollandaise | neue Kartoffeln | Kalbsschnitzel
35,00 €

Geschmortes Kalbsbäckchen
Kartoffel-Mousseline | Radicchio trevisano | PX Essig Jus
32,00 €

Gebratenes Rinderfilet vom Hessischen Bio-Rind
Tropea Zwiebel | Ofenlauch | gebratene Pilze | Pommes frites
44,00 €

Cremiges Kalbsblankett
Spargel | Erbsen | Morcheln | Fingermöhren | geröstetes Brot
29,00 €

Geflämmtes Ofengemüse aus heimischem Anbau
Brokkoli | Aubergine | Tropea Zwiebel | Urkarotte
Kartoffel | Pimentón de la Vera Creme
29,00 €

Gebratene Seezunge
Bouillonkartoffeln | Spinat | Zitronenbutter
46,00 €

SCHLOSS SCHÄNKE

Dessert

Marinierte Erdbeeren
Chantilly | Vanille | Sauerampfer
16,00 €

Geeiste Zitronen Tarte
Baiser | Basilikum | Limonenkresse
18,00 €

Pochierte Schokoladencreme
Milchschokolade | marinierte Beeren | Baileys Eis
16,00 €

Kuchenauswahl

FAVORITE Schloss Gastronomie
SCHLOSS JOHANNISBERG

SCHLOSS SCHÄNKE

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
14,50 € (4 Stück, auch vegetarisch möglich)

Burrata
Ofentomaten | 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
15,00 €

Warmes Mediterranes Steinofenbrot, luftig gebacken
Schmand | rote Zwiebeln | Mediterranes Gemüse | Oliven | Rucola
15,00 €

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)

FAVORITE Schloss Gastronomie
SCHLOSS JOHANNISBERG