

## *Aperitif*

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Sherry                | € 7,50       |
| Kir Royal             | € 9,50       |
| Aperol Spritz         | € 9,50       |
| Mionetto Aperitivo    | € 9,50       |
| Hugo                  | € 9,50       |
| Lillet Wild Berry     | € 9,50       |
| Limoncello Spritz     | € 9,50       |
| Mionetto Aperitivo 0% | € 9,50       |
| Schloss Gin Tonic     | € 13,50      |
| Schloss Negroni       | € 12,50      |
| Rieslingschorle       | 0,4 l € 5,00 |

### Fürst von Metternich Sekt

|                                              |              |                |
|----------------------------------------------|--------------|----------------|
| Fürst von Metternich Riesling Sekt Brut      | 0,1 l € 6,50 | 0,75 l € 39,50 |
| Fürst von Metternich Chardonnay Sekt trocken | 0,1 l € 6,50 | 0,75 l € 39,50 |
| Fürst von Metternich Rosé Sekt trocken       | 0,1 l € 6,50 | 0,75 l € 39,50 |
| Fürst von Metternich Winzersekt Riesling     | 0,1 l € 9,00 | 0,75 l € 60,00 |
| Fürst von Metternich Winzersekt Chardonnay   | 0,1 l € 9,00 | 0,75 l € 60,00 |
| Fürst von Metternich Winzersekt Rosé         | 0,1 l € 9,00 | 0,75 l € 60,00 |

### Champagner

|                                   |               |                 |
|-----------------------------------|---------------|-----------------|
| Alfred Gratien Blanc de Blanc     | 0,1 l € 15,00 | 0,75 l € 99,00  |
| Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut |               | 0,75 l € 199,00 |
| Alfred Gratien Cuvée Paradis Rosé |               | 0,75 l € 199,00 |

## *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 €

### **Gegrilltes Salatherz**

Schnittlauch-Emulsion | grüne Gazpacho | Burrata-Eis

18,00 €

### **Zweierlei von der Jakobsmuschel**

grüne Gazpacho | Kalamansi | geeister Staudensellerie

24,00 €

### **Tatar vom Rinderfilet**

Eigelb | Kapern-Emulsion | Don Bocarte Anchovis

28,00 €

### **Zweierlei vom Thunfisch**

Tatar | geflämmtes Sashimi | Apfel | Koriander

27,00 €

### **Bunter Blattsalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse**

Balsamicodressing | Champignons | Radieschen | Paprika

25,00 €

## Suppen

### Rinder-Consommé

Tafelspitz | Wachtelei | Bouillongemüse | Meerrettich

14,00 €

## Warme Vorspeisen

### Sanft gegarter Lachs im Dillmantel

Petersilienwurzel | Meerrettich | Mairübchen

26,00 €

### Stunden Ei

Lauch | Kartoffelespuma | Schnittlauchöl | Kaviar

21,00 €

### Ravioli vom geschmorten Gallowayrind

Spinat | Haselnuss | Madeira | Gänsestopfleber

25,00 €

## 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 €

### 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. 10,00 €

**Kalbsblankett – Cremiges Ragout vom Kalbsrücken**

Karotten | Erbsen | Artischocke | gebratene Pilze

33,00 €

**Gebratener Rehrücken**

Lardo di Colonnata | Broccolini | Selleriepüree

Pfifferlinge | Brezel-Serviettenknödel

38,00 €

**Tagliatelle**

rosa gebratene Streifen von der Argentinischen Steakhüfte | Pfifferlinge

Silberlack | Parmigiano Reggiano | Pfefferschaum

(auch vegetarisch möglich)

28,00 €

**Geflämmtes Ofengemüse aus heimischem Anbau**

Brokkoli | Aubergine | Tropea Zwiebel | Urkarotte

Kartoffel | Pimentón de la Vera Creme

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*

### **Marinierte Erdbeeren**

Chantilly | Vanille | Sauerampfer

16,00 €

### **Geeiste Zitronencreme**

Baiser | Basilikum | Limonenkresse

15,00 €

### **Pochierte Schokoladencreme**

Milkschokolade | marinierte Beeren | Baileys Eis

16,00 €

### **Kuchenauswahl**

## *Zur 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**

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

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)