

## UNSER MENÜ

### Simons Gänseleber-Parfait

Rotlack | Brioche | Birne | Herbsttrüffel | Stopfleber-Eis

### Gebratenes Kabeljaufilet

Schnittlauch Emulsion | Spitzkohl | Sauerkraut Beurre Blanc  
Prosciutto Espuma

### Gegrillte Tristan Languste

Urkarotte | Gewürzchicorée | Vadouvan

### US Prima Roastbeef

Topinambur | Pilze | getrüffelte Sauce Béarnaise | Parmesan-Grießnocke

### Original Beans Schokolade

Gewürzbirne | Nougat | Crumble | Biskuit

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

Menüpreis (4-Gänge, ohne Languste) € 95,00 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

Blumenkohl | Salzzitrone | Mandel | Trüffel

28,00 €

### Variation vom Kürbis

gepickelt & gegart | Feldsalat | Kürbiseis

24,00 €

### Simons Gänseleber-Parfait

Rotlack | Brioche | Birne | Herbsttrüffel | Stopfleber-Eis

29,00 €

### 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

### Gegrillte Tristan Languste

Urkarotte | Gewürzchicorée | Vadouvan

33,00 €

### Kürbiscremesuppe

Milchschaum | Kürbiskernöl | Kartoffelcroûtons

14,00 €

### Wildconsommé

Wurzelgemüse | Wachtelei | Schnittlauchöl

16,00 €

## HAUPTGÄNGE

### Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Bouillonkartoffeln aus kleinen, Französischen Kartoffeln

Preiselbeere | Zitrone | Feldsalat

32,00 €

### Upgrade zum Schloss-Schnitzel mit Herbsttrüffel,

Preiselbeeren und Rahmsauce am Tisch toppiert

zzgl. 12,00 €

### US Prime Roastbeef

Topinambur | Pilze | getrüffelte Sauce Béarnaise | Parmesan-Grießnocke

44,00 €

### Upgrade zum Rossini

mit Trüffel und gebratener Gänseleber

zzgl. 14,00 €

**Geschmorte Rinderroulade**

Rotkohl | Kartoffelpüree | Kartoffelcrunch

34,00 €

**Gebratener Rehrücken**

Lardo di Colonnata | Broccoli | Selleriepüree  
gebratene Pilze | Brezel-Serviettenknödel

42,00 €

**Gebratenes Kabeljaufilet**

Schnittlauch Emulsion | Spitzkohl | Sauerkraut Beurre Blanc  
Prosciutto Espuma

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 €

**Französische Maisente am Tisch tranchiert**

**Brust**

Rotkraut | Brezel-Serviettenknödel | Haselnusspüree

**Keule**

Spitzkohl | Gewürzbirne | Topinambur

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 €

### Original Beans Schokolade

Gewürzbirne | Nougat | Crumble | Biskuit

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 | herzhaftes 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 Dillsenfsoße

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

### Großer Berner Röstli aus der gusseisernen Pfanne, wahlweise mit

Räucherlachs 24,00 €

Speck und Spiegelei 21,00 €

Apfelmus 21,00 €

### Warmes Winter Steinofenbrot, luftig gebacken

Preiselbeeren | pochierte Birne | Walnuss | Bavaria Blue | Trauben | eingelegte Zwiebeln

18,50 €

### Warmes Steinofenbrot, luftig gebacken

Kürbis | Feige | Ziegenfrischkäse | Thymian

18,50 €

### Unsere Wildbratwurst

Zwei Bratwürste vom heimischen Metzger | Kartoffelpüree | Schmorzwiebel-Sauce | Preiselbeeren

22,00 €