

2020er Kiedricher 0,75l € 54,00
Riesling trocken Empfehlung zur Frühlingssschnitte
Weingut Robert Weil Rheingau

2020er Weisser Burgunder 0,75l € 38,00
trocken Empfehlung zum Carpaccio und zur Suppe
Weingut Freiherr von Gleichenstein

2021er Chardonnay 0,75l € 44,00
Qualitätswein trocken Empfehlung zum Loup de Mer
Paul Achs

2021er San Benedetto 0,75l € 40,00
Lugana Empfehlung zum Fischhauptgang
Weingut Zenato

2010er L'Abeille de Fieuzal 0,75l € 51,00
Pessac-Léognan Empfehlung zu den Fleischhauptgängen
AOC

2018er Silvaner Auslese 0,1l Glas € 8,00
Iphöfer Julius-Echter-Berg Empfehlung zum Dessert
Weingut Zehntkeller

Suppe, Hauptgang und Dessert pro Person € 61,00
Ohne Zwischengang pro Person € 81,00
Als 5-Gang Menü pro Person € 99,00

Korrespondierende Weine zum 5 Gang Menü
EUR 40,00 pro Person

Korrespondierende Säfte zum 5 Gang Menü
EUR 25,00 pro Person

Alle Schlossgeister wünschen
Ihnen ein frohes Osterfest 2023

Frühlingschnitte von Pilzen
Lammhaxe ~ Kerbel ~ Tomate

oder

Carpaccio
Mediterraner Calamar ~ Olive ~ Bulgur ~ gebeizte Fjordforelle

Cappuccino
junger Lauch ~ Kaninchenpraline

Loup de Mer
Spargel grün und weiß ~ Café de Paris ~ Hecht Caviar

Getrüffelte Maishähnchenbrust
Bärlauchrisotto ~ bunte Karotten

oder

Zweierlei vom Kalb
Filet ~ geschmorte Schulter ~ Wiesenkräuter ~ Polenta
Topinambur

oder

Welsfilet unter der Basilikumkruste
Junge Erbsen ~ Crosne

Süßes Osternest
Waldmeister ~ Rhabarber ~ Himbeere ~ weiße Schokolade

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit, so sprechen Sie uns bitte an.
Wir reichen Ihnen gerne eine Karte, in der die Allergene gekennzeichnet sind.