

Schloss Eberstein Menü

GÄNSELEBER

Himbeere | Rote Beete | Bitterschokolade
Weißer Portwein
37 €

LANGUSTINE

Kohlrabi | Topinambur | Alge | Yuzu
37 €

WINTER KABELJAU

Erbse | Safran | Zitrone
Kleine Portion 35 €
Große Portion 52 €

ENTENBRUST

Kartoffelpavé | Blumenkohl | Kumquat
Wintertrüffel
47 €

ODER

REHRÜCKEN

Apfel | Schwarzwurzel | Pastinake
Wacholder
49 €

BLEU D'AUVERGNE AOP

Walnuss | Madeira Feige
Sonnenblumenkerne
22 €

DUNKLE SCHOKOLADE

Gewürzpflaume | griechischer Joghurt
22 €

Vegetarisches Schloss Eberstein Menü

WILDER BROKKOLI

Physalis | Birne
Holunder | Pinienkerne
21 €

TOPINAMBUR VELOUTÉ

Erbse | Pistazie | Kataifi
19 €

PARMESAN RAVIOLI

Spinat | Schwarzer Trüffel
29 €

LINSEN

Cannellini Bohne | Austernpilz | Karotte
37 €

BLEU D'AUVERGNE AOP

Walnuss | Madeira Feige
Sonnenblumenkerne
22 €

PEKANNÜSSE

Salziges Karamell | Orangensorbet
22 €

als 5-Gang Menü 145 € | 115€ | Weinbegleitung 82 €

als 6-Gang Menü 158 € | 129€ | Weinbegleitung 94 €

darf's etwas Besonderes sein....

DRY AGED PORTERHOUSE STEAK - am Knochen - für 2 Personen

Hokkaidokürbis | Wildbrokkoli | Parmesan-Kartoffeln

149 € - für 2 Personen