
HERZLICH WILLKOMMEN AUF SCHLOSS EBERSTEIN

*** VALENTINSMENÜ ***

Donnerstag, 14. Februar 2019

Tartar vom Staufer Rind mit Trüffelmayonnaise und Kräutersalaten

Blumenkohlcrèmesüppchen mit gebratener Jakobsmuschel und gerösteten Mandeln

Saftig gebratene Maispoulardenbrust mit Maronenpolentaschnitte, geschmortem Petersilienwurzelgemüse und Thymianjus

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Feigen und Vanilleeis

60,00 € pro Person inklusive Aperitif

*** FISCH-UND KRUSTENTIERWOCHE ***

Montag, 1. April 2019, bis Sonntag, 7. April 2019

*** MUTTERTAGSMENÜ ***

Sonntag, 12. Mai 2019

Gegrillte Wildgarnelen auf Kopfsalat, Radieschen, Parmesan und Frühlingskräutervinaigrette

Spitzmorchelcrèmesüppchen mit gezupftem Kablejau und Bärlauchpesto

Rosa gebratener Kalbsrücken mit badischem Stangenspargel, Kartoffel-Schinken-Stampf und Sauce Hollandaise

Schloss Eberstein Riesling Sekt-Süppchen mit geistigen Waldbeeren, Limonen-Panna-Cotta und Erdbeersorbet

3-Gang-Menü mit Suppe 38,00 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 42,00 €

4-Gang-Menü 47,00 €

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung.

APERITIF

Rieslingsekt Brut (Weingut Schloss Eberstein)	0,1 l	6,50 €
Pinot Rosé Sekt (Weingut Schloss Eberstein)	0,1 l	7,50 €
Ricard	5 cl	5,50 €
Campari	5 cl	6,50 €
Martini	5 cl	5,50 €
Sandemann Sherry oder Portwein	5 cl	5,50 €
Roter Hugo	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €
Glühsekt	0,1 l	7,50 €
<i>Riesling, Honig, winterliche Gewürze und Rieslingsekt</i>		
„Winterengel“	0,2 l	6,50 €
<i>Orangensaft, Eierlikör, Schneehaube und Zimt</i>		
<u>Alkoholfreie Cocktails:</u>		
„Beat the winter“	0,2 l	5,50 €
<i>Birnenensaft, Zitronensaft, Walnuss-Sirup, Mineralwasser</i>		
Ipanema	0,2 l	5,50 €
<i>Limetten, Brauner Zucker und Ginger Ale</i>		

SUPPEN & VORSPEISEN

Maronencrèmesuppe mit Preiselbeeren und Gartenkräutern		7,50 €
Kalbskraftbrühe mit Wurzelgemüse, Gartenkräutern und Markklößchen		8,70 €
„Winzersalat Schloss Eberstein“ mit Dörrobst gerösteten Kürbiskernen, Pumpernickel und Trauben		11,80 €
...mit gebratenen Rinderfiletspitzen		16,90 €
Rote Beete Carpaccio mit Balsamico, Ziegenkäse und Walnüssen		13,50 €
Hausgemachte abgeschmelzte Maultaschen mit lauwarmem Kartoffelsalat	2 Stück	8,70 €
	4 Stück	14,90 €

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind mit Thymianjus Vichykarotten, Serviettenknödel und Selleriepüree		26,00 €
	<i>kleine Portion</i>	18,00 €
Pot au feu von Edelfischen mit Estragonschaum, gebratenem Lauch Ofentomaten und Kräuterperlgrauen		18,00 €
	<i>kleine Portion</i>	14,50 €
Heimisches Rehragout in Spätburgunder geschmort und rosa gebratenes Nüsschen mit Preiselbeerbirne Selleriepüree und abgeschmelzten Spätzle		22,00 €
	<i>kleine Portion</i>	16,00 €



Hauseigenes Rind von Klaus Weitz

- Stall am Brandeck in Gernsbach Scheuern -

Boeuf Bourguignon in Spätburgunder geschmort mit Perlzwiebeln, Champignons und abgeschmelzten Spätzle		18,50 €
---	--	---------

Vegetarisch

Überbackene Käsespätzle mit Salatteller		11,50 €
Beilagensalat mit Rohkost und Kirschtomaten		4,90 €

SCHLOSS-MENÜ

Rote Beete Carpaccio mit Balsamico, Ziegenkäse und Walnüssen

Maronencrèmesuppe mit Preiselbeeren und Gartenkräutern

Gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind mit Thymianjus, Selleriegemüse und Serviettenknödel

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Feigen und Vanilleeis

38,00 € als 3-Gang-Menü (*Suppe, Hauptgang, Dessert*)

43,00 € als 3-Gang-Menü (*Vorspeise, Hauptgang, Dessert*)

48,50 € als 4-Gang-Menü

DESSERT

Kleine Schwarzwälder Kirschtorte im Glas		4,90 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Feigen und Vanilleeis		9,50 €
Französische Käseauswahl mit Feigensenf Nüssen und Schlossbrot		11,50 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	mit Sahne	4,50 €
	ohne Sahne	4,00 €