
HERZLICH WILLKOMMEN AUF SCHLOSS EBERSTEIN

*** SMOKER-GRILLABEND ***

AUF DER PLATANENTERRASSE

ab 6. Juni 2019

jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr

Preis pro Person 26,50 €

*** SOMMERFEST ***

Sonntag, 7. Juli 2019

16.00 – 22.00 Uhr im Schloss-Innenhof



GENUSSNETZ

Schlemmen Sie sich beim Sommerfest in lockerer Atmosphäre durch das vielfältige Angebot von Schloss Eberstein und den Partnern aus dem „Jeunes Restaurateurs Genusnetz“, wie z.B. Büffel Bill, Hofgut Silva, Keltenhof, Original Beans, Tauberhase, van Nahmen und Weingut Schloss Eberstein.

Für die musikalische Unterhaltung, für den Tanzboden im historischen Innenhof und die Gin-Bar ist natürlich gesorgt.

Preis pro Person 99,00 €

inklusive aller Speisen und Getränke

- Reservierung erforderlich -

APERITIF

Riesling Sekt 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	5 cl	5,50 €
Sandemann Portwein	5 cl	5,50 €
Hugo	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €

„Schloss-Frühling“ <i>Rhabarber-Ingwer-Himbeerpüree, Birnensaft, Zitronensaft und Wodka</i>	0,25 l	7,50 €
--	--------	--------

Alkoholfreie Cocktails:

„Ingwer-Blüte“ <i>Ingwer-Sirup, Zitronensaft, Mineralwasser</i>	0,2 l	5,50 €
Ipanema <i>Limetten, Brauner Zucker und Ginger Ale</i>	0,2 l	5,50 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Bisque vom heimischen Flusskrebs mit Lauchgemüse und Knoblauchbrotchip		7,50 €
Kalbskraftbrühe mit Wurzelgemüse, Gartenkräutern und Markklößchen		8,70 €
„Winzersalat Schloss Eberstein“ mit Dörrobst, gerösteten Mandeln, Ziegenfrischkäse und Trauben		11,80 €
...mit gebratenen Rinderfiletspitzen		16,90 €
Gurken-Sauerrahmmousse mit zartem Matjesfilet, Apfel-Selleriesalat und Pumpernickel		14,50 €
Hausgemachte abgeschmälzte Maultaschen mit lauwarmem Kartoffelsalat	2 Stück	8,70 €
	4 Stück	14,90 €

*Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei Beilagen-Änderungen
einen Aufpreis von 50 Cent berechnen.*

HERZHAFTES

Wurstsalat mit Brot und Zwiebeln 9,50 €

Spezialitäten vom Metzger Steffen Geiser:

Fleischkäse **oder** Schloss-Bratwürste vom Grill
mit Schmorzwiebelsauce und Kartoffelsalat 9,50 €

HAUPTSPEISEN

Kross gebratene Baden- Badener Forelle „Müllerin Art“
mit Petersilienkartoffeln und kleinem Gemüsebouquet 19,50 €

Rosa gebratenes Rumpsteak vom Weiderind mit Thymianjus
Zuckerschoten, Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat 26,00 €
kleine Portion 18,00 €

Heimisches Rehragout und gebratenes Rehnüsschen
mit Selleriepüree, abgeschmelzten Spätzle und Preiselbeerbirne 22,00 €
kleine Portion o. Nüsschen 16,00 €

Badischer Pfannfisch mit Rheinwels und Pommery-Senfsauce,
abgeschmelzten Eiernudeln und sautiertem Spinat 18,00 €

Pot au feu von Edelfischen mit Estragonschaum, gebratenem Lauch
Ofentomaten und Perlgraupenrisotto 18,00 €
kleine Portion 14,50 €

VEGETARISCH

Beilagensalat mit Rohkost und Kirschtomaten 4,90 €

Überbackene Käsespätzle mit Salatteller 11,50 €

Gratinerte Spinatknödel mit zerlassener Fassbutter, Parmesan
und Ofentomaten 15,00 €

FISCHMENÜ

Gurken-Sauerrahmmousse mit zartem Matjesfilet
Apfel-Selleriesalat und Pumpernickel

Bisque vom heimischen Flusskrebs mit Lauchgemüse
und Knoblauchbrotchip

Gegrilltes Medaillon von Rheinzander
auf Blutwurstgrauen und Rieslingsauce

Gebackenes Erdbeerküchlein
mit Schokoladen-Mascarpone-Ganache und Erdbeersorbet

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

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

48,50 € als 4-Gang-Menü

„BADISCHE HAPPAS“

- 3 verschiedene badische Köstlichkeiten, serviert in kleinen Töpfchen -



Abgeschmälzte Maultäschle auf Kartoffel-Kräutersalat

Bisque vom heimischen Flusskrebs mit Lauchgemüse

Heimisches Rehragout
mit Selleriepüree und Preiselbeerbirne

23,00 €

inklusive 1 Glas Spätburgunder
aus dem Weingut Schloss Eberstein**

*Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei Beilagen-Änderungen
einen Aufpreis von 50 Cent berechnen.*

DESSERT

Kleine Schwarzwälder Kirschtorte im Glas		4,90 €
Gebackenes Erdbeerküchlein mit Schokoladen-Mascarpone-Ganache und Erdbeersorbet		9,50 €
Französische Käseauswahl mit Feigensenf Nüssen und Schlossbrot		11,50 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	mit Sahne	4,50 €
	ohne Sahne	4,00 €
Eiskaffee „Schloss Eberstein“ <i>Vanilleeis, Kaffee und Sahne</i>		4,90 €
Eisschokolade <i>Vanille- und Schokoladeneis, kalte Schoki mit Sahne</i>		4,90 €
Riesling Royale <i>Joghurtsorbet, Schloss Eberstein Riesling Sekt, Himbeeren, Minze</i>		4,90 €
Joghurtbecher <i>Vanilleeis und Joghurteis, frische Früchte Sahne und Eisgebäck</i>		6,50 €
Schwarzwälder Kirschbecher <i>Vanille- und Schokoladeneis, Schattenmorellen Kirschwasser, Sahne, Schokoraspeln und Eisgebäck</i>		6,50 €
Heiße Himbeeren Vanilleeis, heiße Himbeersoße, Eisgebäck		5,50 €