

Schloss Eberstein Menü

ISLAND SAIBLING

Mango | Ponzu | Wasabi | Algen
34 €

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

Gamba | Sauce Rouille
22€

ATLANTIK STEINBUTT

Grüner Spargel | Yuzu | Beurre blanc
Zwischengang 36 € / Hauptgang 53 €

REHRÜCKEN

Pastinake | Kirsch | Apfel | Wacholder
49 €

ODER

LAMMRÜCKEN

Erbsen | Urkarotten | grüner Spargel | schwarzer Knoblauch
48 €

CROTTIN DE CHEVRE

Kumquat | Rosmarin Brioche | geräucherte Mandel
19 €

EDEL WEISSE GANACHE

Rhabarber | Erdbeere | Holunderblüte | Joghurt
19 €

als 5-Gang Menü 145 € | Weinbegleitung 82 €
als 6-Gang Menü 158 € | Weinbegleitung 94 €

darf's etwas Besonderes sein....

Dorade im Ganzen gebraten
Zucchini | wilder Brokkoli
kleine Kartoffeln | Beurre Blanc | Hummerschaum
98 € - für 2 Personen

Vegetarisches Schloss Eberstein Menü

SPARGELSALAT – Weiß & Grün

Erdbeer - Vinaigrette | Pistaziencreme | Endivie

25 €

WEISSE SPARGELVELOUTÉ

Süße Zwiebel | Pinienkerne | Crostini

21 €

MORCHEL & WEISSE SPAGEL TORTELLINI

Lauch | Süßkartoffel | Salbeibutter

Vorspeise 29 € / Hauptgang 38 €

URKAROTTEN VARIATION

Physalis | Masala | Minze | Joghurt

37 €

CROTTIN DE CHEVRE

Kumquat | Rosmarin Brioche | geräucherte Mandel

19 €

KOKOSNUSS & LIMETTEN PANNA COTTA

Citrus | Sesam | Ananas

19 €

als 5-Gang Menü 115€ | Weinbegleitung 82 €

als 6-Gang Menü 129€ | Weinbegleitung 94 €