

---

# 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 kulinarische Angebot von Schloss Eberstein und den Partnern aus dem „Jeunes Restaurateurs Genussnetz“, 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“

*Rhabarber-Ingwer-Himbeerpüree, Birnensaft,  
Zitronensaft und Wodka*

0,25 l 7,50 €

### Alkoholfreie Cocktails:

#### „Ingwer-Blüte“

*Ingwer-Sirup, Zitronensaft, Mineralwasser*

0,2 l 5,50 €

#### Ipanema

*Limetten, Brauner Zucker und Ginger Ale*

0,2 l 5,50 €

## VORSPEISEN & SUPPEN

Spargelcrèmesüppchen mit Pot au feu von Edelfischen Gartenkräutern und Croûtons		7,50 €
Kalbskraftbrühe mit Wurzelgemüse, Gartenkräutern und Markklößchen		8,00 €
„Winzersalat Schloss Eberstein“ mit Cranberries, gerösteten Mandeln, Ziegenfrischkäse und Trauben		11,80 €
...mit gebratenen Rinderfiletspitzen		16,90 €
Tranchen vom geräucherten Baden-Badener Saibling mit Spargelsalat, Schnittlauch-Crème-fraîche und Saiblingskaviar		14,50 €
Hausgemachte abgeschmelzte 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

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 Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
und Petersilienkartoffeln 18,50 €

...mit Steffen Geisers rohem und gekochtem Schinken 22,50 €

...mit Lachsmedaillon 26,50 €

...mit Saltimbocca vom Kalb 28,00 €

Pot au feu von Edelfischen mit Estragonschaum,  
gegrilltem grünen Spargel, Ofentomaten und Perlgraupenrisotto 22,50 €  
*kleine Portion* 17,50 €

### Spargelplatte für 2 Personen:

Stangenspargel mit neuen Petersilienkartoffeln, Steffen Geisers  
rohem und gekochtem Schinken, Badische Kratzete,  
Kalbsschnitzel und Sauce Hollandaise pro Person 29,00 €

## VEGETARISCH

Beilagensalat mit Rohkost und Kirschtomaten 4,50 €

Überbackene Käsespätzle mit Salatteller 11,50 €

Badische Kratzete mit Spargelgemüse, Ofentomaten  
und Sauce Hollandaise 16,50 €

## SPARGEL-MENÜ

Tranchen vom geräucherten Baden-Badener Saibling  
mit Spargelsalat, Schnittlauch-Crème-fraîche und Saiblingskaviar

\*\*\*

Spargelcrèmesüppchen mit Pot au feu von Edelfischen  
Gartenkräutern und Croûtons

\*\*\*

„Saltimbocca“ von der Kalbshüfte mit Badischem Stangenspargel  
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Variation von der heimischen Erdbeere mit Rhabarber und  
Valrhona Equatoriale Kuvertüre

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

42,00 € als 3-Gang-Menü  
(mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

47,00 € als 4-Gang-Menü

## „BADISCHE HAPPAS“

- 3 verschiedene badische Köstlichkeiten, serviert in kleinen Töpfchen -



Abgeschmelzte Maultäschle auf Kartoffel-Kräutersalat

\*\*\*

Spargelcrèmesüppchen mit Gartenkräutern und Croûtons

\*\*\*

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

Unsere Himbeeryogurette im Glas		4,90 €
Variation von der heimischen Erdbeere und weißer Valrhona Equatoriale Kuvertüre		9,00 €
Französische Käseauswahl mit Feigensenf Nüssen und Schlossbrot		11,50 €
<b>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</b>	mit Sahne	4,50 €
	ohne Sahne	4,00 €
<b>Eiskaffee „Schloss Eberstein“</b> <i>Vanilleeis, Kaffee und Sahne</i>		4,90 €
<b>Eisschokolade</b> <i>Vanille- und Schokoladeneis, kalte Schoki mit Sahne</i>		4,90 €
<b>„Schloss Eberstein Riesling Royal“</b> <i>Joghurtsorbet, Schloss Eberstein Riesling Sekt, Himbeeren, Minze</i>		4,90 €
<b>Joghurtbecher</b> <i>Vanilleeis und Joghurteis, frische Früchte Sahne und Eisgebäck</i>		6,50 €
<b>Schwarzwälder Kirschbecher</b> <i>Vanille- und Schokoladeneis, Schattenmorellen Kirschwasser, Sahne, Schokoraseln und Eisgebäck</i>		6,50 €
<b>Heiße Himbeeren</b> <i>Vanilleeis, heiße Himbeersoße, Eisgebäck</i>		5,50 €