

Schloss Eberstein Menü

TOMATEN & WASSERMELONEN GAZPACHO

Corbarino Tomate | Parmaschinken | Basilikum | Buttermilch
25 €

WILDSAIBLING

Eingelegtes Gemüse | Pumpernickel | Molke | Dill
33 €

LANGUSTINE

Schwarze Spaghettini | Hummerschaum | Passionsfrucht-Kaviar
42 €

LAMM

Pinienkern-Polenta | Gremolata | Himbeer-Zwiebeln
49 €

oder

STEINBUTT

Safran-Fenchel | Dörrtomate | Lauch | Beurre blanc
36 € / 49 €

CROTTIN DE CHEVRE

Aprikose | geräucherte Mandel | Rosmarin - Brioche
22 €

YUZU & SAUERRAHM - MOUSSE

Nektarine | Pekannuss | Vanillecrumble
22 €

als 4-Gang Menü 117 € | Weinbegleitung 69 €
als 5-Gang Menü 145 € | Weinbegleitung 82 €
als 6-Gang Menü 158 € | Weinbegleitung 94 €

Vegetarisches Schloss Eberstein Menü

CAMPINO TOMATENESSENZ

Ziegenkäse-Tortellini

21 €

RADICCHIO – GRAPEFRUIT - SALAT

Granatapfel | Sesam

20 €

TRÜFFEL - SPAGETTINI

Weisser Trüffelschaum | Parmesan | gehobelter schwarzer Trüffel

38 €

CASHEW & KIRCHERERBSEN

Curry - Mango | wilder Blumenkohl | Haselnussschaum

37 €

CROTTIN DE CHEVRE

Aprikose | geräucherte Mandel | Rosmarin - Brioche

22 €

KOKOSNUSS & BIANCA NARZISS 27 %

Limette | Passionsfrucht | Dattel

22 €

als 4-Gang Menü 98 € | Weinbegleitung 69 €

als 5-Gang Menü 115 € | Weinbegleitung 82 €

als 6-Gang Menü 129 € | Weinbegleitung 94 €