

Schloss Eberstein Menü

GÄNSELEBER

Helle Trauben | Grüner Apfel | Quatre-épices
Buttermilch-Brioche
37 €

JAKOBSMUSCHELN

Zucchini | Osietra-Kaviar | Bergamotte-Zitrone | Dill
33 €

WEISSER HEILBUTT

Artischocke | Safran-Champagner-Schaum
Dörrtomate
33 €/42 €

PRESA vom IBERICO SCHWEIN

Grüne Olive | Aubergine | Dukkah | Orange | Kirsche
49€

oder

KALBSFILET

Knollensellerie | Senf | Fondant-Kartoffel | Lauch
Gremolata
49 €

BEAUFORT - 12 MONATE GEREIFT

Schalotte | Feige | Pekannuss | Kümmelfocaccia
19 €

HIMBEERE & WEISSE SCHOKOLADE

Kandierter Ingwer | Biscotti | Pfirsichsorbet
22 €

Vegetarisches Schloss Eberstein Menü

CAMPINO TOMATENESSENZ

Buttermilch | Knoblauch | Mandel | Limette
21 €

BRUNNENKRESSE & RUCOLA SALAT

Avocado | Orange | Pistazie | Fenchel
20 €

WASSERMELONE TATAKI

Sesam | Granatapfel | Wakame | Szechuan-Pfeffer
30 €

AUBERGINE & KICHERERBSE

Grüne Olive | Aubergine | Dukkah | Orange
37 €

BEAUFORT - 12 MONATE GEREIFT

Schalotte | Feige | Pekannuss | Kümmelfocaccia
19 €

BANANEN-HASELNUSS-KARAMELL

Kaffee | Blaubeere | Kandierte Limette
20 €

als 5-Gang Menü 145 € | 115 € | Weinbegleitung 82 €
als 6-Gang Menü 158 € | 129 € | Weinbegleitung 94 €

darf's was besonders sein....

HUMMER „THERMIDOR“ - für 2 Personen

Sauce Béarnaise | wilder Brokkoli | Kohlrabi | Spinat | Chorizo-Kartoffeln

122 € - für 2 Personen