

## HERZLICH WILLKOMMEN AUF SCHLOSS EBERSTEIN

---

### Unser besonderer Tipp: Winterlicher Flammlachs

---

ab 08. November 2018  
jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr



Ab 8. November 2018 wird es donnerstags besonders gemütlich,  
denn wir verwöhnen Sie mit leckerem

#### **Flammlachs vom Buchenholz.**

Der Lachs wird bei offenem Feuer schonend gegart und bekommt durch die  
frischen Gewürze und das Buchenholz ein einzigartiges Aroma.

Dazu servieren wir Salzkartoffeln, Salat und verschiedene Saucen.

Die Wartezeit verkürzen wir Ihnen mit duftendem Glühwein.

**Preis pro Person 24,00 € inklusive 1 Tasse Glühwein**

**- Buchbar ab 4 Personen -**

1 Lachsseite entspricht etwa 1 kg und ist ausreichend für 4 Personen.

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung.

## APERITIF

Rieslingsekt Brut (Weingut Schloss Eberstein)	0,1 l	6,50 €
Pinot Rose Sekt (Weingut Schloss Eberstein)	0,1 l	7,50 €
Glühsekt <i>Riesling, Honig, winterliche Gewürze und Rieslingsekt</i>	0,1 l	7,50 €
Roter Hugo	0,1 l	6,50 €
Aperol Spritz	0,1 l	6,50 €
Sherry dry oder medium	5 cl	5,50 €
„Winterengel“ <i>Orangensaft, Eierlikör, Schneehaube und Zimt</i>	0,2 l	6,50 €
Inge <i>Ingwersirup, Minze und Rieslingsekt</i>	0,2 l	6,50 €
<b><u>Alkoholfreie Cocktails:</u></b>		
„Beat the winter“ <i>Birrensaft, Zitronensaft, Walnuss-Sirup, Mineralwasser</i>	0,2 l	5,50 €
Ipanema <i>Limetten, Brauner Zucker und Ginger Ale</i>	0,2 l	5,50 €

## SUPPEN & VORSPEISEN

Maronencremesuppe mit Gänseragout und Gartenkräutern		7,50 €
Kalbskraftbrühe mit Wurzelgemüse, Gartenkräutern und Markklößchen		8,70 €
„Winzersalat Schloss Eberstein“ mit Dörrobst gerösteten Kürbiskernen, Pumpernickel und Trauben		11,80 €
...mit gebratenen Waldpilzen		15,50 €
...mit gebratenen Rinderfiletspitzen		16,90 €
Rote Beete Carpaccio mit Balsamico, Ziegenkäse und Walnüssen		13,50 €
Waldorf- und Feldsalat mit geräucherter Gänsebrust und Preiselbeercreme		16,00 €
Hausgemachte abgeschmelzte Maultaschen mit lauwarmem Kartoffelsalat	2 Stück	8,70 €
	4 Stück	14,90 €
Beilagensalat mit Rohkost und Kirschtomaten		4,90 €

## HERZHAFTES

Wurstsalat mit Brot und Zwiebeln		9,50 €
<i>Spezialitäten vom Metzger Steffen Geiser:</i>		
Fleischkäse <b>oder</b> Schloss-Bratwürste vom Grill mit Schmorzwiebelsauce und Kartoffelsalat		9,50 €

## HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind mit Pfefferjus  
Pastinakengemüse, Serviettenknödel und kleiner Salat 26,00 €  
*kleine Portion* 18,00 €

Brust und Keule von der Gans mit Apfelrotkraut  
und abgeschmelzten Kartoffelknödeln 26,00 €

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

Heimisches Rehragout in Spätburgunder geschmort  
und rosa gebratenes Nüsschen mit Preiselbeerbirne  
Selleriepüree und abgeschmelzten Spätzle 22,00 €  
*kleine Portion* 16,00 €



**Hauseigenes Rind von Klaus Weitz**  
- Stall am Brandeck in Gernsbach Scheuern -

Boeuf Bourguignon in Spätburgunder geschmort  
mit Perlzwiebeln, Champignons und abgeschmelzten Spätzle 18,50 €

## Vegetarisch

Überbackene Käsespätzle mit Salatteller 11,50 €

Crèmiges Graupenrisotto mit gebratenen Waldpilzen, Parmesan  
und Ofentomaten 14,50 €

## GÄNSE-MENÜ

Waldorf- und Feldsalat mit geräucherter Gänsebrust  
und Preiselbeercreme

\*\*\*

Maronencrèmesuppe mit Gänseragout und Gartenkräutern

\*\*\*

Brust und Keule von der Gans mit Apfelrotkraut  
und abgeschmelzten Kartoffelknödeln

\*\*\*

Birne Helene mit Valrhona-Schokoladensauce  
und Vanilleeis

38,00 € als 3-Gang-Menü  
- *Suppe, Hauptgang, Dessert* -

43,00 € als 3-Gang-Menü  
- *Vorspeise, Hauptgang, Dessert* -

48,50 € als 4-Gang-Menü

## „BADISCHE HAPPAS“

3 verschiedene badische Köstlichkeiten, serviert in kleinen Töpfchen



Abgeschmelzte Maultäschle auf Kartoffel-Kräutersalat

\*\*\*

Maronencrèmesuppe mit Gänseragout und Gartenkräutern

\*\*\*

Heimisches Rehragout mit Preiselbeeren und Selleriepüree

23,00 €

**inklusive 1 Glas Spätburgunder\*\*  
aus dem Weingut Schloss Eberstein**

## DESSERT

Kleines Mandarinen-Grießtörtchen im Glas		4,90 €
Birne Helene mit Valrhona-Schokoladensauce und Vanilleeis		9,50 €
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>		4,50 €
<b>Eisschokolade</b> <i>Vanille- und Schokoladeneis, kalte Schoki mit Sahne</i>		4,50 €
<b>Coupe Colonel</b> <i>Zitronen-Sorbet mit Vodka aufgegossen im Glas</i>		4,50 €
<b>Nussbecher</b> <i>Vanilleeis und Nusseis, lauwarme Nusssauce Sahne und Krokant</i>		6,50 €
<b>Schwarzwälder Kirschbecher</b> <i>Vanille- und Schokoladeneis, Schattenmorellen Kirschwasser, Sahne, Schokoraspeln und Eisgebäck</i>		6,50 €
<b>Apfelbecher</b> <i>Vanilleeis und Joghurteis, Apfel-Zimtkompott, Vanillecrunch</i>		6,50 €