



Bernd Werners Menü für Silvester

**-Abholung am Mittwoch, 30.12.2020 ab 11 Uhr–18 Uhr
zum selber zubereiten für zu Hause-**

Törtchen und Praline vom Lachs mit Senfgurken
Sauerrahmsauce und Pumpernickel

17,00 €

Sellerieschaumsüppchen mit Hummercroustillon

9,00 €

Geschmortes Kalbsbäckle mit Kartoffelmousseline
Pilzduxelles, glasierte Perlzwiebeln und Spätburgunderjus

18,00 €

Banane & Macadamianuss
Schokoladencremeux Crue de Cacao

8,00 €

4- Gang Menü

52,00 € pro Person

Als Menü oder einzeln bestellbar – einzeln vakuumiert mit Anleitung zum Erwärmen.

Ihre Gerichte für zuhause

-Mittwoch, 30.12.2020 ab 11Uhr-18 Uhr

Heimischer Feldsalat
Speck, Croutons und Kartoffeldressing
7,00 €

Geräucherte Sellerieschaumsuppe
mit Wintertrüffel
4,00 €

Badische Bouillabaisse
mit Krustentiersud, Fenchel und Knoblauchcroutons
16,00 €

Boeuf Bourignon vom heimischen Rind
mit Champignons und Perlzwiebeln
13,00 €

Geschmorte Kalbsbacken (120g)
Rotweinsauce
14,00 €

Hausgereiftes Black Angus Fleisch Dry Aged (ca. 1kg)
4,50 €/ 100g

Gambas gegart in Limonenöl
9,00 €/3 Stk.

Rinderfilet, roh, portioniert
14,00 €/200g

Saftiges Paprikagulasch vom Jungschwein
mit Zwiebeln und Kartoffeln
7,00 €/250g

Hausgemachte Butter-Knöpfe
3,50 €/350g

Perlgraupengemüse
3,50 €/200g

Wintergemüse
in Rahmbechamel
3,50 €/200g

Balik Lachs Premium ,for one'
46,00 €/120g

Prunier Caviar
St. James
72,00 €/30g

**Für individuelle Speisenwünsche steht Ihnen Herr Werner gerne unter
0172-9302554 zur Verfügung!**

Weinempfehlung aus unserer

WEIN  KOST

-Weingut Schloss Eberstein-

Verkauf von Wein, Geschenken und Souvenirs

Weissburgunder **	€ 15,00
Riesling **	€ 15,00
Riesling ***	€ 21,00
Sauvignon blanc	€ 18,50
Spätburgunder *	€ 11,00
Spätburgunder **	€ 21,00
Spätburgunder ***	€ 37,50
Spätburgunder Grand Reserve	€ 59,00
Spätburgunder Merlot **	€ 23,50
Gewürztraminer **	€ 15,50
Gewürztraminer Spätlese	€ 15,50

Rosé *	€ 9,50
Riesling Spätlese	€ 13,00
Sekt Riesling	€ 12,50
Sekt Gewürztraminer	€ 18,00
Champagner Laurent Perrier Brut	€ 36,00/ 0,7 l
Champagner Laurent Perrier Rosé	€ 65,00/ 0,7 l

Hausgemachtes aus der Schlossküche – haltbar im Glas

Rotweinsauce	€ 18,50
Fischfond	€ 6,00
Fischsauce	€ 12,50
Hummerschaum (Sauce)	€ 12,50

Lieferbedingungen

- Speisen bitte bis **Sonntag, 27.12.2020** vorbestellen!
- 8,- € Liefergebühr pro Bestellung/Haushalt im Umkreis Gernsbach
Baden-Baden / Rastatt 15,- €
- Mindestbestellwert bei Lieferung 35,00 €
- **Abholung/ Lieferung am 30.12.2020 von 11:00 Uhr bis 18:00 Uhr möglich**
- Bestellannahme Dienstag-Samstag von 10.00 Uhr- 15.00 Uhr
unter 07224-995950 oder info@schlosseberstein.com