



NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN – MÄRZ 2021 BIS OKTOBER 2021 – NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN

Liebe Gäste,

Corona hat die Welt auf den Kopf gestellt; der Lockdown war eine unglaubliche Prüfung für Sie und uns. Wir lernten, dass Gesundheit und Vorsicht die höchsten Güter sind. Bedanken möchten wir uns bei Ihnen für Ihr Vertrauen in dieser Zeit. Wir nutzten die Wochen sehr kreativ und arbeiteten etwa an unserem neuen Schloss-Eberstein Kochbuch. Auch erstrahlen durch fleißige Renovierungs-



arbeiten das Hotel und das Gourmet-Restaurant in neuem Glanz. Da uns Ihre Gesundheit sehr wichtig ist, investierten wir für die Gasträume in Ozongeräte, die für virenfreie Luft sorgen. Nun eröffnen wir beide Restaurants wieder und kämpfen uns zurück ins normale Gastroleben, und wir haben uns für Sie ein Feuerwerk an Ideen und Genusserlebnissen ausgedacht. Wir sind gespannt auf Ihre Rückmeldung und freuen uns über Ihre Buchung.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihre Fam. Werner und die Schlossgeister

15
2005 - 2020
Jahre

SCHLOSS-GEBURTSTAG Sonntag, 4. Juli 2021, 16.00 bis 22.00 Uhr

+1



Im Mai 2005 fiel der Startschuss für die kulinarische Genussreise von Familie Werner auf Schloss Eberstein. Dieses Jubiläum werden wir mit Ihnen ausgiebig feiern. In lockerer Atmosphäre schlemmen Sie sich beim Schlossgeburtstag durch das vielfältige Speisenangebot im Schloss-Innenhof und auf der Gourmet-Terrasse. In den vergangenen 15 +1 Jahren konnten wir erfolgreiche Köche in unserer Küchencrew willkommen heißen, die beim Schlossgeburtstag wieder mit dabei sind, um Sie mit leckeren Speisen zu verwöhnen. Für die perfekte musikalische Unterhaltung begleitet und DJ Homer. Erlesene Weine vom Weingut Schloss Eberstein ergänzen unser verführerisches Angebot.

Preis pro Person 99,00 €

Wir freuen uns auf eine vorherige Reservierung.





BRUNCH IM SPIEGELSAAL

Um 11.30 UHR

Starten Sie auf Schloss Eberstein entspannt in den Tag und verwöhnen Sie sich, Ihre Familie, Freunde und Bekannte kulinarisch beim Sonn- oder Feiertagsbrunch. Beim Brunch genießen Sie:

Bernd Werners Vorspeisenbuffet

Abhängig von der Saison erwartet Sie eine große Vorspeisenvielfalt (z.B. Terrinen und Sülzen, kalte Fischspezialitäten, Roastbeef, Carpaccio, mediterrane Speisen und verschiedene Salate). Im Anschluss daran servieren wir Ihnen aus der Küche verschiedene...

...**warme Hauptgerichte**, die Sie auf dieser Seite detailliert finden. Als krönender Abschluss schlemmen Sie am verführerischen...

...**Dessertbuffet** aus der Schloss-Eberstein-Pâtisserie (z.B. mit hellem und dunklem Schokoladenmousse, Ofenschlupfer, Crème brûlée, Früchteragout oder verschiedenen Sorten Eis und Sorbet).



Als Hauptgerichte servieren wir Ihnen:

Sonntag, 27. Juni 2021

- Tranchen vom Staufer-Kalb | Bayrisch Kraut | Semmelknödel | Merlotjus
- Confiertes Lachs | Paprika-Cous-Cous | Auberginenpüree | Beurre blanc

Sonntag, 11. Juli 2021

- Geschmorte Ochsenbäckle | Spitzkohl | Serviettenknödel | Spätburgunderjus
- Gebratener Zander | Beure blanc | Kräuterrisotto

Sonntag, 18. Juli 2021

- Staufer Schweinefilet | Waldpilzrahm | Petersilienwurzel | Bauernbrotschnitte
- Dorade Royal | Gemüse-Süßkartoffelsud | Sesam-Schmelze

Sonntag, 8. August 2021

- Ragout vom heimischen Reh | Pastinake | Mandeltaler | Preiselbeeren
- Baden-Badener Saibling | Kartoffel-Stampf | Petersilienschaum

Sonntag, 22. August 2021

- Barbarie-Entenbrust | Sommergemüse | Grießplätzchen | Apfeljus
- Confiertes Lachsmedaillon | Chinakohl | feine Bandnudeln | Erdnusschmelze

Sonntag, 12. September 2021

- Hirschragout | Preiselbeeren | Sellerie | Mandelplätzchen
- Sanft gegarter Saibling | junger Spinat | Kartoffelcreme

Sonntag, 19. September 2021

- Kalbstafelspitz | Bouillongemüse mit Kartoffeln | Meerrettichsauce
- Zanderfilet | mediterrane Gemüsegrauen | Kräuterschaum

Sonntag, 3. Oktober 2023 Erntedankbrunch 45,00 €

- Boeuf bourguignon mit Champignons und Perlzwiebeln | abgeschmelzte Spätzle
- Confiertes Saiblingsfilet | Hummus | glacierte Kichererbsen

Preis pro Person (ab 12 Jahre) 39,00 €

inklusive Kaffee und Tee

(Sekt, Wein und weitere Getränke gegen Berechnung)

Preis für Kinder bis 11 Jahre: 1,50 € pro Lebensjahr

Unsere Küche legt großen Wert auf frische, saisonale und regionale Produkte. Aus diesem Grund sind kurzfristige Änderungen der Speisen bzw. Buffets nicht ausgeschlossen.



SMOKER-GRILLABEND

Sobald das Wetter es erlaubt,

jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr auf der Platanenterrasse.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage / Reservierung.



Auf der diesjährigen Speisekarte finden Sie zum Beispiel sous vide gegart und gesmokten Stauer-Schweinenacken, Spare Ribs vom Kalb, Salsiccia und Maispoularde „Teriyaki“.
Dazu servieren wir Ihnen Paprika-Mais-Gemüse, Cole Slaw, Kidney Bohnen, geräucherten Kartoffelstampf und kandierte Süßkartoffeln.

Preis pro Person 29,00 €

***** SCHLAFEN IM SCHLOSS *****

HOTEL-ARRANGEMENT

Ergänzen Sie perfekten Grillgenuss mit einer Übernachtung inklusive leckerem Frühstück in unserem traumhaften Schlosshotel.

**99,00 € pro Person im Doppelzimmer
inkl. Frühstück und Smoker-Grillabend**

GESCHENK-GUTSCHEIN

Online erstellen – bezahlen – verschenken

Sie möchten etwas ganz Besonderes verschenken, und Ihnen fehlt die Zeit? Auf unserer Internetseite können Sie ganz bequem einen Gutschein auswählen, sicher bezahlen und sofort ausdrucken.

SPARGEL-SPEZIALITÄTEN

in der Schloss-Schänke



Ende April bis Juni 2021

Ein Auszug aus der Speisekarte:

Spargelsalat mit mariniertem Rucola, Ofentomaten, gehobeltem Parmesan und gesottener Büffelzunge

Spargelcrèmesüppchen mit Bärlauchpesto und Ragout von Edelfischen

„Vegetarische Schlossroulade“ mit Spargel im Pfannkuchen und Sauce Hollandaise gratiniert

Badischer Stangenspargel mit kleinen Kartoffeln, Kratzete und Sauce Hollandaise

Spargelplatte für 2 Personen

Badischer Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln, Kratzete, Sauce Hollandaise und wahlweise Rumpsteak vom Grain Fed Rind und Kalbsschnitzel oder Gebratenem Lachsmedaillon mit Rotgarnelen

VORSCHAU SPÄTJAHR 2021

Azubi-Gala: Donnerstag, 11. November 2021

KOCHKURS-TERMINE

Ich freue mich auf Sie.

Ihr

Bernd Werner



Samstag, 11. September 2021:

Smoker-Grillkurs

Bernd Werners Smoker-Grillkurs mit US Beef, Hereford Rind, Neuseeland Rinderrücken, Iberico, Schokokuchen aus dem Grill.

165,00 € pro Person

Wine & Dine
Thema: Weinreise
durch Spanien

Samstag, 25. September 2021:

Klassische Festtagsgerichte

Ochsenbäckle | Kalbsbrust | Krustenbraten | das Geheimnis der Schmorsauce à la Werner | Semmelknödel | Brezelknödel | Grießsoufflé

Neu

Samstag, 2. Oktober 2021:

Die besten Fleischsorten der Welt Teil 1

Spezialitäten aus Neuseeland und Australien sowie das Stauerico, Iberico-Schwein und unser eigenes Dry Aged Beef aus dem Fleischreifeschrank.

165,00 € pro Person

Samstag, 9. Oktober 2021:

Basiskochkurs Saucen

Fischfond | Fischsauce | Hummersauce | Kalbsfond | Rotweinjus

Samstag, 23. Oktober 2021:

Gänsemenü à la Bernd Werner

Brust und Keule von der Gans | Gänsepraline und Strudel | Dessert

Samstag, 20. November 2021:

Pralinen- und Dessert-Kochkurs

mit Konditormeisterin Sarah Laux und Bernd Werner Herstellung von Pralinen und Desserts aus der Sterneküche inklusive Verkostung und Rezeptunterlagen für zu Hause.

Neu



Samstag, 27. November 2021:

Trüffelkochkurs

Schwarzer Trüffel | Pasta | Kalbsrücken aus dem Trüffelsud | Trüffelpralinen

Samstag, 4. Dezember 2021:

Weihnachtsmenü

Variation vom Winterkabeljau | weißes Trüffelsüppchen | Rinderrücken im Ganzen gebraten | Champagnerbuttereis mit Knusperhippen | Gewürzorange

Wine & Dine
Thema: Weinreise
durch Frankreich

Samstag, 11. Dezember 2021:

Silvestermenü

Feines vom Beefatar und Trüffel | Jakobsmuschel mit Pienienkernschmelze | Lammrücken | Buttermilchgateau | Himbeergel

Wine & Dine
Thema: Weinreise
durch Italien

Kochkursbeginn: 9.00 Uhr

(Mindestteilnehmerzahl 8 Personen) Menübeginn ca. 11.45 Uhr

Preis pro Person 145,00 €

Inklusive: 4-Gang-Menü, Aperitif, korrespondierenden Weinen, Wasser, Kaffee oder Espresso und Rezeptunterlagen

Begleitperson zum anschließenden Menü:

60,00 € bzw. 70,00 € inkl. Getränke

Wine & Dine



Das Weinseminar mit anschließendem 4-Gänge-Menü

Perfekt für Feinschmecker und Weinliebhaber bieten wir an verschiedenen Terminen parallel zum Kochkurs ein Weinseminar mit unserem erfahrenen Sommelier und Restaurantleiter Andrés Martí an. Im Anschluss daran genießen Sie in angenehmer Runde das Kochkursmenü.

Preis pro Person 90,00 €

inklusive Weinseminar und 4-Gang-Kochkursmenü
Beginn 9.00 Uhr, Ende ca. 14.00 Uhr

GESCHENK-GUTSCHEIN

Online erstellen – bezahlen – verschenken

Sie möchten etwas ganz Besonderes verschenken, und Ihnen fehlt die Zeit? Auf unserer Internetseite können Sie ganz bequem einen Gutschein auswählen, sicher bezahlen und sofort ausdrucken.

ÖFFNUNGSZEITEN 2021

SCHLOSS-SCHÄNKE

ab 12.00 Uhr täglich für Sie da. Durchgehend warme Küche.

WERNERS RESTAURANT

Mittwoch bis Samstag 18.30 bis 22.00 Uhr
Sonntag 12.00-14.00 und 18.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Betriebsurlaub 1.11.-7.11.2021

SCHLOSS EBERSTEIN ZUM KENNENLERNEN



Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen, schauen Sie in die verschiedenen Schlossküchen, in die unterschiedlichen Restauranträume, in die Hotelzimmer (falls möglich), und erfahren Sie die historischen Hintergründe und aktuelle Neuigkeiten von Schloss Eberstein. Im Anschluss daran genießen Sie ein Menü bzw. Buffet aus Bernd Werners Schlossküche.

Preis pro Person 55,00 €, Beginn 18.00 Uhr
inkl. Apéritif mit Fingerfood, Führung, Menü bzw. Buffet,
Wasser, Wein, Espresso

Sonntag, 18. April 2021 | Sonntag, 25. April 2020
Sonntag, 9. Mai 2021 | Sonntag, 13. Juni 2021
Sonntag, 27. Juni 2021 | Sonntag, 11. Juli 2021
Sonntag, 18. Juli 2021 | Sonntag, 1. August 2021
Sonntag, 12. September 2021 | Sonntag, 19. September 2021

Hotel-Arrangement

Teilnahme an „Schloss Eberstein zum Kennenlernen“ (inklusive aller Leistungen), Übernachtung im Schlosshotel und Frühstücksbuffet:

220,00 € für 2 Personen im Doppelzimmer
135,00 € im Doppelzimmer zur Einzelnutzung

KULINARISCHE KÜCHENPARTY

KÜCHENPARTYS

**Freitag, 12. November 2021 und
Samstag, 13. November 2021**

Die beliebte Küchenparty ist zentraler Mittelpunkt des kulinarischen Festwochenendes und steht ganz im Zeichen von Genuss und ausgelassener Party-Atmosphäre. Sie schlemmen sich genüsslich in Werners Restaurant und in der Schloss-Schänke durch das vielfältige Angebot. Ergänzt wird das Angebot durch verschiedene Köstlichkeiten unserer Genusspartner sowie edle Weine aus dem Weingut Schloss Eberstein. Für die perfekte musikalische Unterhaltung sorgen die Band Touch Wood sowie DJ Homer.

115,00 € pro Person, Beginn 19.00 Uhr




SCHLOSS EBERSTEIN
RESTAURANT & HOTEL

Sie möchten regelmäßig unsere aktuellen Nachrichten erhalten? Dann abonnieren Sie unseren **Newsletter** auf unserer Internetseite.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

MEMBRE
d'Honneur

QL
Hotels & Restaurants
charming by nature


Exzellente
AUSBILDUNG
IN DER HOTELLERIE



Schloss Eberstein

D-76593 Gernsbach
Tel. + 49(0)72 24/99 59 50
Fax + 49(0)72 24/99 59 550
info@schlosseberstein.com
www.schlosseberstein.com

 www.facebook.com/Schloss.Eberstein

 [schloss_eberstein](https://www.instagram.com/schloss_eberstein)