



NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN – MÄRZ BIS OKTOBER 2023 – NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN

## WIR WERDEN VOLLJÄHRIG!



**1. Mai 2023:  
Feiern Sie mit uns  
unseren  
18. Geburtstag!**



18 Jahre Schloss Eberstein unter der Leitung von Familie Werner: Diese unglaubliche Zeit muss gefeiert werden!

Verbringen Sie mit uns einen unvergesslichen Tag bei Grillspezialitäten, Gourmetsalaten, Feinem aus unserer Schlosspatisserie und musikalischer Begleitung. Ein besonderes Highlight: Von 11 bis 12 Uhr gibt es

anlässlich unseres Geburtstags Freibier! Zudem wird pünktlich zum 1. Mai traditionell ein Maibaum in unserem Schloss-Innenhof aufgestellt.

**Uhrzeit 11.00 Uhr – 17.00 Uhr**

**Herzlich  
Ihre Familie Werner und die Schlossgeister**

## KULINARISCHER SAISONSTART 2023 – KÜCHENPARTY

**Freitag, 10. März 2023,  
und Samstag, 11. März 2023**

**122,00 € pro Person, Beginn 19.00 Uhr  
AKTION: Buche für 6 Personen – zahle nur für 5!**

Unsere legendäre Küchenparty präsentieren wir dieses Mal in der Frühjahrs-Edition in Werners Restaurant, im Schlosshof und auf der tollsten Terrasse im Murgtal. Seien Sie auf unseren kulinarischen Saisonstart gespannt! Getränke-Highlights sind neben leckeren Cocktails und neuen Trendbieren von der Hausbrauerei Christophs-Bräu die erlesenen Weine aus dem Weingut Bimmerle und dem Weingut Sven Nieger.

Die Austernbar von Team Cuisine ist auch diesmal wieder fester Bestandteil unseres kulinarischen Angebots. Kosten Sie außerdem die Kaffeespezialitäten vom Team der Original Beans und entdecken Sie eine Brotbar und feine Öle unseres langjährigen Partners Jordan.

Touch Wood und DJ Homer sorgen auch diesmal für die perfekte musikalische Unterhaltung.

**Wir garantieren Ihnen jetzt schon tolle Momente auf Schloss Eberstein!**



ORIGINAL BEANS **DJ HOMER**  
**Touch Wood**

## KOCHKURS- TERMINE

Ich freue mich  
auf Sie.

Ihr

*Bernd Werner*



### Samstag, 01. April 2023 Zerlege-Kurs „Lamm im Ganzen“

Fachliches Zerlegen eines ganzen Lammes | Herstellung von Lammbratwürstchen | feine Gerichte rund ums Lamm wie z.B. geschmorte Lammschulter, Lammrücken mit Bärlauchkruste, Lammfilets in Pistousud | Dessert

### Samstag, 08. April 2023 Fingerfood-Kochkurs

Das perfekte Menü in kleinen Gängen für Stehempfänge oder Partys. Süsschen | Beefatar | Trüffelcreme | kleine Strudel und vieles mehr

### Samstag, 15. April 2023 Spargelkochkurs

Heimischer Spargel | Morchel | Kalbsfilet | Erdbeeren

### Samstag, 22. April 2023 Fischmenü

Gambas und Pulpo im Ganzen | Dorade Royal | Steinbutt  
Dessert

### Samstag, 29. April 2023 Die besten Fleischsorten der Welt, Teil II

Limousin | Original Kobe | Australien | Schottland | deutsches Dry Aged Beef

**175,00 € pro Person**

### Samstag, 06. Mai 2023 Aufbaukochkurs Saucen

Morchelsauce | Linsensauce | Trüffelsauce | pikanter Tomatenfond | zweierlei Paprikaschaum | Fenchelsauce | Safransauce Kaviarsauce und vieles mehr

### Samstag, 13. Mai 2023 Smoker-Grillkurs

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

**175,00 € pro Person**

### Samstag, 03. Juni 2023 Leichtes Sommermenü

Tiefseegarnele | Niedertemperatur-Hummer | Milchkalb  
Sommertrüffel | Himbeer-Panna-Cotta

### Samstag, 10. Juni 2023 Asia-Kochkurs und die Welt der Gewürze von Ingo Holland

Gambas | Oktopus | Ente | Dessert

### Samstag, 29. Juli 2023

#### Die besten Fleischsorten der Welt, Teil I

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

**180,00 € pro Person**

### Samstag, 12. August 2023

#### Basiskochkurs Saucen

Fischfond | Fischsauce | Hummersauce | Kalbsfond | Rotweinjus

**160,00 € pro Person**

### Samstag, 23. September 2023

#### Die besten Fleischsorten der Welt, Teil II

Limousin | Original Kobe | Australien | Schottland | deutsches Dry Aged Beef

**180,00 € pro Person**

### Samstag, 07. Oktober 2023

#### Aufbaukochkurs Saucen

Morchelsauce | Linsensauce | Trüffelsauce | pikanter Tomatenfond | zweierlei Paprikaschaum | Fenchelsauce | Safransauce Kaviarsauce und vieles mehr

**160,00 € pro Person**

### Samstag, 21. Oktober 2023

#### Wild-Kochkurs

Wildessenz mit gefüllten Ravioli vom Rehfilet | Hirschravioli  
Rehragout | Dessert

**160,00 € pro Person**

### Samstag, 18. November 2023

#### Gänsemenü à la Bernd Werner

Feines von der Gans | Maronensüsschen | Brust und Keule von der Gans klassisch | Gänsepraline und -strudel | Dessert

**160,00 € pro Person**

### Samstag, 02. Dezember 2023

#### Die besten Fleischsorten der Welt, Teil II

Limousin | Original Kobe | Australien | Schottland und deutsches Dry Aged Beef

**180,00 € pro Person**

### Samstag, 09. Dezember 2023

#### Weihnachtsmenü

Feines vom Winterkabeljau | Süsschen vom weißen Trüffel  
Lammrücken im Brotmantel | Champagnerparfait mit Honig-hippen | Gewürzorange

**160,00 € pro Person**

### Samstag, 16. Dezember 2023

#### Silvestermenü

Feines von Jakobsmuschel und Trüffel | Steinbutt mit Schwarzwurzel | Schwarzfederhuhn | Buttermilchgateau | Himbeergel

**160,00 € pro Person**

### Samstag, 13. Januar 2024

#### Hummerkochkurs

Hummersalat Asia Style | Hummerravioli | Hummer klassisch  
Hummer | Ingwersüsschen | Dessert

**160,00 € pro Person**

### Kochkursbeginn: 9.00 Uhr

(Mindestteilnehmerzahl 8 Personen) Menübeginn ca. 11.45 Uhr

### Preis pro Person: 155,00 €

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

### Begleitperson zum anschließenden Menü:

70,00 € bzw. 80,00 € inkl. Getränke

## FISCHWOCHEN in der Schloss-Schänke

12. April – 30. April 2023



Lassen Sie sich von unserem Küchenchef der Schloss-Schänke, Laurentiu Negru, mit feinsten Fischspezialitäten aus seiner Heimat Bella Italia verzaubern.

### Ein Auszug aus unserer Speisekarte:

Insalata di Mare

San-Marzano-Tomatensuppe mit Garnele

Gebratener Oktopus mit Kartoffelmousseline

In Tomaten gedünsteter Kabeljau mit Oliven und Kapern

## 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 aus Bernd Werners Schlossküche.

**Preis pro Person 66,00 €, Beginn 18.00 Uhr**

inkl. Aperitif mit Fingerfood, Führung, Menü bzw. Buffet, Wasser, Wein, Espresso

**Sonntag, 30. April 2023**

**Sonntag, 11. Juni 2023 | Sonntag, 18. Juni 2023**

**Sonntag, 30. Juli 2023 | Sonntag, 27. August 2023**

**Sonntag, 24. September 2023 | Sonntag, 1. Oktober 2023**

### Hotel-Arrangement

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

**245,00 € im Doppelzimmer**

**150,00 € im Einzelzimmer**

## BE VEGGIE in Werners Restaurant

21. April – 09. Juni 2023



**Neben unserem regulären Angebot servieren wir Ihnen ein vegetarisches Menü.**

### Karotte

Couscous | Umeboshi | Dashi

### Grüner Spargel

Buttermilch | junges Gemüse | Pumpnickel  
Amalfi-Zitrone

### Bocconcini vom Büffel

Kohlrabi | Gurke | Jalapeño | Gartenkresse

### Weißer Spargel

Erbse | Morchel | Radieschen | Kartoffel-Baumkuchen  
Vegetarische Jus

### Kräuter-Tomme

Kopfsalat | rosa Pfeffer | Aprikose

### Rhabarber

Vanille | Himbeere | Champagner | Verbene

## DINNER ROMANTIKA



### DINNER-ROMANTIKA-ARRANGEMENT (1 Übernachtung)

- Eine Übernachtung mit Frühstück im Standard- bzw. Komfortzimmer inklusive Frühstück
- Romantisches 4-Gang-Menü in **Werners Restaurant** nach Wahl des Küchenchefs inkl. Aperitif, Wasser und Espresso

Mögliche Anreisetage: Sonntag, Mittwoch oder Donnerstag

**290,00 € im Doppelzimmer**

**205,00 € im Einzelzimmer**

## ASIA-ABEND in Werners Restaurant

Sonntag, 21. Mai 2023  
Beginn um 18.30 Uhr



**Asien zu Gast auf Schloss Eberstein:**  
Genießen Sie fernöstliche Komponenten, zusammengestellt zu einem köstlichen Menü von unserem Küchenchef Edmund Schmidt.

### Hamachi

Tomate | Daikon | Sternanis

### Garnele

Wakame | Yuzu | Dashi

### Schweinebauch

Enoki | Koriander | Ingwer | Thaispargel

### Schwarzwaldwagyu

Lauch | Kimchi | Umeboshi

### Shiso

Erdbeere | Szechuan | Zitrus

### Reis

Kokos | Limette | Mango | Pandan

Preis pro Person 135,00 € inkl. Aperitif mit Fingerfood

## SMOKER-GRILLABEND 29. Juni – 31. August 2023

jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr  
auf der Platanenterrasse



Auf der diesjährigen Speisekarte finden Sie zum Beispiel lackierte Spareribs, gegrilltes Brisket, gegrillten Lachs mit Soja-Zitrus-Lack oder heimische Bachforelle im Ganzen. Für die Vegetarier servieren wir Kräuter-Feta-Päckchen mit Tomate-Olive. Neu im Programm ist unser legendärer Pulled-Pork-Burger. Eine umfangreiche Salatbar macht Hunger auf unsere Grillspezialitäten. Rosmarinkartoffeln und BBQ-Gemüse dürfen natürlich auch nicht fehlen. Dips runden das Smoker-Angebot ab. Außerdem haben wir unsere Auswahl um ein sommerliches Dessert erweitert.

Preis pro Person 36,00 €

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

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

ab 115,00 € pro Person im Doppelzimmer  
inklusive Frühstück

## MUTTERTAGSMENÜ Sonntag, 14. Mai 2023

### In der Schloss-Schänke mittags und abends

#### Zweierlei Spargelsalat

Zitronenlachs | Wildkräuter

#### Champignoncremesüppchen

Estragonöl | Kracherle

#### Gratiniertes Kalbsmedallion

Morchelrahmsauce | Kartoffelpüree | Weißer Spargel  
Gartenerbsen

#### Vanille mousse

marinierte Erdbeeren | zweierlei Rhabarber

Menüpreis pro Person 52,00 €

### In Werners Restaurant

#### Spargel-Panna-Cotta

junges Gemüse | Pumpernickel | Amalfi-Zitrone

#### Jakobsmuschel

Gurke | Kohlrabi | Jalapeño | Gartenkresse

#### Confiertes Seeteufel

Zitronenrisotto | Grüner Spargel | Chorizo

#### Gratiniertes Kalbsfilet

Kartoffel | Erbse | Morchel | Radieschen

#### Rhabarber

Erdbeere | Champagner | Vanille

Menüpreis pro Person 92,00 €



## 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 krönenden Abschluss schlemmen Sie am verführerischen...  
 ...**Dessertbuffet** aus der Schloss-Eberstein-Pâtisserie (z.B. mit heller und dunkler Schokoladenmousse, Ofenschlupfer, Crème brûlée, Früchtagout oder verschiedenen Sorten Eis und Sorbet).

### Als Hauptgerichte servieren wir Ihnen:

- ☆☆☆☆☆☆☆☆ **Osterbrunch** ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆  
**am 9. und 10. April 2023, 49,00 € pro Person**
- Rosa gebratene Lammhüfte | Ratatouille | Specktaler Rosmarinjus
  - Knuspriges Rotbarbenfilet | Curry | Gemüse-Süßkartoffelsud
- ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

### Sonntag, 30. April 2023

- Kalbsmedaillon | Merlotjus | Kräuter-Macaire-Kartoffeln Spargelragout
- Auf der Haut gebratener Heilbutt | Stangenspargel Hollandaise-Espuma

- ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ **Muttertagsbrunch** ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆  
**Sonntag, 14. Mai 2023, 49,00 € pro Person**
- Rosa gebratene Kalbsnuss | Morchelcreme | weißer Spargel kleine Kartoffeln
  - Sanft gegarter Kabeljau mit Trüffelkruste | Brunnenkresse-risotto | Hummerschaum
- ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

- ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ **Pfingstbrunch** ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆  
**am 28. und 29. Mai 2023 49,00 € pro Person**
- Gegrillter Rinderrücken | Zucchini-gemüse | Kartoffelgratin Spätburgunderjus
  - Gebratene Dorade Royal | Zuckererbsen | Kräuterrisotto Tomatenschaum
- ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

### Sonntag, 18. Juni 2023

- Tranchen vom Stauferico-Rücken | Bayrisch Kraut Semmelknödel | Weißbierjus
- Loup de Mer | Paprika-Cous-Cous | Auberginenpüree Beurre blanc

### Sonntag, 30. Juli 2023

- Staufer Schweinefilet | Rahmwirsing | Petersilienwurzel gebratene Champignons
- Dorade Royal | Gemüse-Kartoffelsud | Estragonpesto

### Sonntag, 27. August 2023

- Rosa gebratener Rinderrücken | Aubergine | Paprika Rosmarinpolenta
- Arktischer Saibling | Pfifferlinge | Kartoffelragout | Erbse

### Sonntag, 24. September 2023

- Kalbstafelspitz | Bouillongemüse mit Kartoffeln | Meerrettich-sauce
- Zanderfilet | mediterrane Gemüsegrauen | Kräuterschaum

- ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ **Erntedankbrunch** ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆  
**am Sonntag, 1. Oktober 2023, 49,00 € pro Person**
- Boeuf bourguignon mit Champignons und Perlzwiebeln abgeschmelzte Spätzle
  - Confiertes Saiblingsfilet | Kürbisrisotto | Lauch
- ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

**Preis pro Person (ab 12 Jahre) 44,00 € bzw. 49,00 € (an Feiertagen) inklusive Kaffee und Tee** (Sekt, Wein und weitere Getränke gegen Berechnung)  
 Preis für Kinder bis 11 Jahre: 2,50 € 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.*

## AFTERNOON-TEA

@ Schloss Eberstein 14.00 – 17.00 Uhr

**Genießen Sie die tolle Tradition auf der schönsten Terrasse im Murgtal!**

Es erwarten Sie exklusive und feine Leckereien unserer Konditormeisterin Sarah Laux. Runden Sie auf Wunsch mit einem Glas Champagner den Sonntagnachmittag in netter Gesellschaft ab.

### Der Afternoon-Tea findet statt am

- Sonntag, 11. Juni 2023
- Sonntag, 16. Juli 2023
- Sonntag, 13. August 2023
- Sonntag, 10. September 2023
- Preis pro Person 45,- (ohne Champagner)**
- Preis pro Person 55,- (mit 1 Glas Champagner)**
- Nur mit Voranmeldung buchbar.

### Sandwiches

- Gurke | Meerrettich | Lachs
- Wildkräutersalat | Schinken | Frischkäse
- Avocado | Tomate | Rucola

### Scones

- Clotted Cream
- Eingelegte Erdbeere
- Orangenmarmelade

### Süßes / Gebäck

- Zitronen-Himbeer-Tartelettes
- Verschiedene Macarons
- Schokobrownie



# SOMMERPARTY

am Samstag, 05. August 2023!

Musik aus den 1970/80er-Jahren von DJ Hecker



## Lassen Sie uns gemeinsam feiern!

Entdecken Sie eine lockere Sterneküche auf der schönsten Terrasse im Murgtal unter dem Motto 1970/80er-Jahre. Im Vordergrund stehen Gourmet, Genuss und leckere Drinks; DJ Hecker präsentiert die passenden Hits. Schlemmen Sie sich durch verschiedene Stände im Innenhof und auf der Terrasse und genießen Sie die tolle Atmosphäre.

## Ein Auszug aus unserem Angebot:

Gänseleber | Aprikose | Joghurt  
Tatar | eingelegte Senfsaat | Avocado | Petersilie  
Couscous | Gartengerurke | Creme fraiche

Onglet | Aubergine | Cannelini-Bohne | Ras El Hanout  
Presa | wilder Brokkoli | Salzzitrone | Chorizo  
Pollo Fino | Mais | Pak Choi | schwarzer Knoblauch

Grüner Apfel | Gin | Tonic  
Pavlova | Sommerbeeren | Limette  
Weißer Pfirsich | Mandel | Grüntee

**Preis pro Person 125,00 €**

inkl. Aperitif mit Fingerfood, Speisen- und Getränkeauswahl  
sowie Cocktails und Heißgetränke  
**Nur mit Voranmeldung buchbar.**

# HOCHZEITSMESSE

auf Schloss Eberstein am Sonntag,  
03. Oktober 2023, 12.00 – 18.00 Uhr

im Spiegelsaal, Ebersteinsaal und Werners Restaurant

Schloss Eberstein ist der ideale Ort für Ihre Hochzeit: Freuen Sie sich auf eine Trauung in unserem Rosengarten (bei schönem Wetter) oder in unserem Gewölbekeller. Unsere Hotelzimmer und Veranstaltungsräume werden wir für Ihre Feier festlich für Sie präsentieren.

Informieren Sie sich bei Ihrem Rundgang über die Messe über interessante Partner und Angebote rund um das Thema Hochzeit und Feiern. Von Brautmoden und Trauringen über DJ-Service, Live-Musik, Floristik, Fotografen und Fotoboxen, Standesämter, Kosmetiker, Friseure, Trauredner, Sänger, Weddingplaner bis hin zu kulinarischen Köstlichkeiten und Hochzeitstorten finden Sie die verschiedensten Aussteller.

Nehmen Sie mit Ihrer Eintrittskarte an unserem Gewinnspiel teil. Es warten wertvolle Gewinne auf Sie!

Für das leibliche Wohl ist während der Messe in unserem regionalen Restaurant und auf der Terrasse gesorgt.

**Eintritt pro Person 5,00 € inkl. einem Aperitif**



# ÖFFNUNGSZEITEN UND VORSCHAU HERBST/WINTER2023

## 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 bis 14.00 Uhr und 18.30 bis 22.00 Uhr

## VORSCHAU

Betriebsurlaub Herbstferien 2023

### Hotel und Restaurants:

geschlossen Montag, 30.10.2023, bis Dienstag, 07.11.2023  
(letzte Abreisen am 30.10.2023 / erste Anreisen am 07.11.2023)

### Special Events Herbst 2023

Donnerstag, 09.11.2023, Azubi-Gala  
Freitag/Samstag, 10./11.11.2023, Küchenparty

### Frühjahr 2024

**Januar 2024 – Berufsinfortag (Azubimesse)**

**Sonntag, 04.02.2024**, Tag der Farben/Kunst in  
Werners Restaurant (Monochrom, klassische Musik)

**Sonntag, 14.04.2024**, Meat and Greet mit Sternekoch Bernd  
Werner – die besten Fleischsorten in Werners Restaurant

SCHLOSS EBERSTEIN  
RESTAURANT & HOTEL

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

MEMBRE  
d'Honneur  
JRE

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