SCHLOSS KURIER 1/2024

NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN – **MÄRZ BIS OKTOBER 2024** – NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN

Neuigkeiten aus der Gourmet-Welt auf Schloss Eberstein

Wir freuen uns sehr, Ihnen den neuen Küchenchef von Werners Restaurant vorstellen zu dürfen. Herr Paul Nash übernimmt seit Dezember 2023 gemeinsam mit Bernd Werner die Verantwortung in der Küche unseres Gourmetrestaurants auf Schloss Eberstein. Wir sind stolz auf unseren neuen Küchenchef und freuen uns auf seine innovativen Ideen.

Bereits vor einigen Jahren war Herr Nash Teil unseres Küchenteams. Nach einiger Zeit in Südafrika bringt er seine junge, dynamische Art erneut bei uns ein.
Somit starten wir voller Elan im Team in das Jahr 2024.

NEU-NEU
Premiere

OKTOBERFEST AM 26. OKTOBER 2024 IM SURUMU

UNSER ERSTES OKTOBERFEST IN DER EVENTLOCATION „SURUMU“

Fassanstich um 18.00 Uhr – Eintrittsgebühr 20 €
(hierfür erhalten Sie einen Verzehrgutschein von 10,-€)

In unserer Eventlocation an der Pferderennbahn in Iffezheim veranstalten wir zum ersten Mal ein großes Oktoberfest.

Genießen Sie typische bayerische Schmankerl und Getränke wie ein Original Oktoberfest-Bier oder Enzian an verschiedenen Ständen.

Also legen Sie schon einmal Tracht und Lederhosen bereit, wie es guter Brauch ist, damit wir gemeinsam eine ausgelassene Party feiern können!

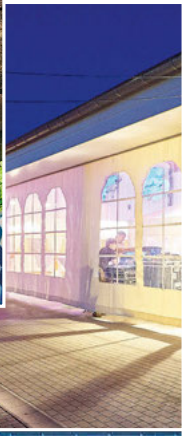
Musikalisch werden wir begleitet von **„DJ VON DER ALM“,** bekannt von vielen Parties aus Ischgl, Engelberg, St. Anton oder auch dem nahegelegenen Elsass oder der Hopfenscheuer.

Ein Auszug aus unserem kulinarischen Programm zur Selbstbedienung, auch vegetarisch:

Aus der Schmankerl-Küche:
Obazda | Fleischpflanzerl | Weißkrautsalat | Radi

Herzhaftes:
Krustenschinken mit Biersauce | Backhendl | Weißwürste mit Brezn | Serviettenknödel mit Schwammerlsauce

Süßes zum Abschluss:
Apfelstrudel mit Vanillesauce | Germknödel mit Mohn



KOCHKURS-TERMINE

Ich freue mich auf Sie.

Ihr

Bernd Werner

Samstag, 22. Juni 2024
Die besten Fleischsorten der Welt – Auf dem Schwedengrill
Limousin | Original Kobe | Australien | Schottland und deutsches Dry Aged Beef
185,00 € pro Person

Samstag, 03. August 2024
Aufbaukochkurs Saucen
Morchelsauce | Linsensauce | Trüffelsauce | Pikanter Tomatenfond | Zweierlei Paprikaschaum | Fenchelsauce | Safransauce | Kaviarsauce und vieles mehr
165,00 € pro Person

Samstag, 24. August 2024
Smoker-Grillkurs
Bernd Werners Smoker-Grillkurs mit US Beef, Hereford Rind, Neuseeland, Iberico, Schokokuchen aus dem Grill.
185,00 € pro Person

Samstag, 07. September 2024
Die besten Fleischsorten der Welt Teil I
Spezialitäten aus Neuseeland und Australien sowie das Stauferico, Iberico-Schwein und unser eigenes Dry Aged Beef aus dem Fleischreifeschrank.
185,00 € pro Person

Samstag, 14.September 2024
Basiskochkurs Saucen
Fischfond | Fischsauce | Hummersauce | Kalbsfond | Rotweinjus
165,00 € pro Person

Samstag, 21. September 2024
Wildkochkurs
Wildessenz | Hirschravioli | Rehragout | Wildscheinrücken | Dessert
165,00 € pro Person

Samstag, 28. September 2024
Die besten Fleischsorten der Welt Teil II
Limousin | Original Kobe | Australien | Schottland | deutsches Dry Aged Beef
185,00 € pro Person

Samstag, 05.Oktober 2024
Fingerfood-Kochkurs
Das perfekte Menü in kleinen Gängen für Stehempfänge oder Partys
Süppchen | Beeftatar | Trüffelcreme | Kleine Strudel und vieles mehr
165,00 € pro Person

NEU

Samstag, 12. Oktober 2024
Warenkorbmenü
Jakobsmuschel | Steinbutt | Trüffel | Kürbis | Kalb | Erdwurzelgemüse und vieles mehr
165,00 € pro Person

Samstag, 26. Oktober 2024
Gänsemenü à la Bernd Werner
Feines von der Gans | Gänsepraline und Strudel, | Maronensüppchen | Brust und Keule von der Gans klassisch | Dessert
165,00 € pro Person

NEU

Samstag, 02. November 2024
Albatrüffel-Kochkurs
Trüffelravioli | Trüffelsüppchen | Zander mit Trüffelschmelze | Ossobucco auf Trüffelcreme
185,00 € pro Person

Samstag, 30. November 2024
Weihnachtsmenü
Gamba-Kokos-Curry | Trüffelpasta | Rehrücken | Gewürzorangen | Pralinenmousse
165,00 € pro Person

Samstag, 07. Dezember 2024
Silvestermenü
Steinbutt | Hummersüppchen mit Schwarzwurzel | Rinderfilet im Ganzen | Champagnertörtchen mit Mango | Himbeergel
165,00 € pro Person

Samstag, 25. Januar 2025
Hummerkochkurs
Hummersalat Asia Style | Hummerraviolis | Hummer klassisch | Hummer | Ingwersüppchen | Dessert
185,00 € pro Person

Kochkursbeginn: 9.00 Uhr

(Mindestteilnehmerzahl 8 Personen) Menübeginn ca. 11.45 Uhr

Preis pro Person: 165,00 € / 185,00 €

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

Begleitperson zum anschließenden Menü:
80,00 € bzw. 90,00 € inkl. Getränke,

NEU auf Schloss Eberstein

Sommerausflug mit dem E-Bike auf Schloss Eberstein
Für alle Radfahrer, die mit einem E-Bike den Schwarzwald erkunden, installieren wir eine kostenfreie Ladestation.
So können Sie unbeschwert den Akku aufladen – Ihr Fahrrad an unserer Ladestation und Ihren eigenen Akku auf der Terrasse unserer Schloss-Schänke mit herrlichem Ausblick bei hausgemachtem Kuchen, einem Glas Wein oder mit einer Stärkung aus unserer Schlossküche.

AFTERNOON-TEA

@ Schloss Eberstein 14.00 bis 17.00 Uhr

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

Sie erwarten exklusive und feine Leckereien unserer Konditormeisterin Sarah Laux, sowie auf Wunsch ein Glas Champagner, welches den Sonntagnachmittag in einer kurzweiligen Gesellschaft für Sie abrundet.

Diese Sonntage stehen Ihnen zur Auswahl

14. April 2024 | 26. Mai 2024
16. Juni 2024 | 7. Juli 2024
11. August 2024 | 8. September 2024
13. Oktober 2024 | 3. November 2024

Preis pro Person 47,- (ohne Champagner)
Preis pro Person 59,- (mit 1 Glas Champagner)
Nur mit Voranmeldung buchbar.

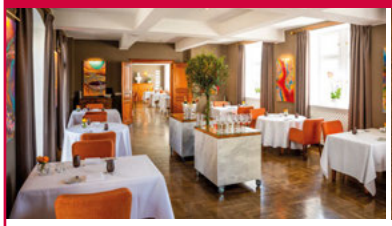
Sandwiches
Gurke | Meerrettich | Lachs | Wildkräutersalat | Schinken | Frischkäse | Avocado | Tomate | Rucola

Scones
Clotted Cream | Eingelegte Erdbeere | Orangenmarmelade

Süßes / Gebäck
Zitronen-Himbeer-Tartelettes | Verschiedene Macarons | Schokobrownie

ITALIENISCHER WINZERABEND

in Werners Restaurant am 03.08.24



Freuen Sie sich auf eine Genussreise durch italienische Weine und die mediterrane Sterneküche von Paul Nash und Bernd Werner.

Menü

KALBSCARPACCIO
Trüffel | Ricotta | Zitrone | Olivenöl | geräucherte Mandeln

PULPO
Safranrisotto | Salsa vergine

LAMMSCHULTER
Aubergine | Polenta | Gremolata | Dörrtomate

CASTELMAGNO FORMAGGIO
Traubenkompott | Nüsse

DESSERTVARIATION
Panna Cotta | Tiramisu | Blanco e Nero

159,00€ pro Person
Inkl. Aperitif, Fingerfood, 5-Gang-Menü (auf Wunsch auch vegetarisch), korrespondierende Weine, Kaffee, Wasser, Espresso

SOMMER-(KÜCHEN)-PARTY

am 29. Juni 2024

Entdecken Sie eine lockere Sterneküche auf der schönsten Terrasse im Murgtal unter dem Motto „Sieben Länder – sieben Stationen“

Schlemmen Sie sich durch verschiedene Stände in unserem Innenhof und auf der Terrasse und genießen Sie die tolle Atmosphäre.

Im Vordergrund stehen Genuss in sommerlichem Ambiente und leckere Drinks.

Genießen Sie sommerliche Beats vom überregional bekannten DJ „mr. bocxx“ sowie eine große, spektakuläre Outdoor-Lasershow in unserem gesamten Innenhof.

Lassen Sie uns gemeinsam feiern!

Von Deutschland nach Spanien und Italien, über Südafrika nach Vietnam oder Japan.

Ein Auszug aus unserem Angebot:

Saibling | Sauerrahm | Wildkräuter
Vietnamesische Frühlingsrollen | Sushi
Antipasti | Tapas | Gazpacho

Dorade | Zitronenrisotto | Salsa vergine
Braai Shortrib | Aprikosenmarinade
Spicy Chicken | Zitronengrass

Kataifi Honig-Nussröllchen
Weiße Schokolade | Matcha | Knusperteig
Panna Cotta | Passionsfrucht | Orange

Preis pro Person 139,00 € -
für Gruppen ab 10 Personen 125,00 €
inkl. Aperitif mit Fingerfood, Speisen- und Getränkeauswahl sowie Cocktails und Heißgetränke

Nur mit Voranmeldung buchbar.

mr. bocxx DJ
BESTENS AUFGELEGT FÜR CLUB UND PARTY

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 69,00 €
inkl. Aperitif mit Fingerfood, Führung,
Menü bzw. Buffet, Wasser, Wein, Espresso

Sonntag, 26. Mai 2024 | Sonntag, 09. Juni 2024
Sonntag, 07. Juli 2024 | Sonntag, 28. Juli 2024
Sonntag, 11. August 2024 | Sonntag, 18. August 2024
Sonntag, 08. September 2024 | Sonntag, 15. September 2024
Sonntag, 06. Oktober 2024 | Sonntag, 13. Oktober 2024
Sonntag, 03. November 2024

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

260,00 € im Doppelzimmer
165,00 € im Einzelzimmer

SMOKER-GRILLABEND
ab 13. Juni bis 12. September 2024

jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr auf der Platanenterrasse

Eine umfangreiche Salatbar läutet den Abend ein.
Zudem finden Sie auf der diesjährigen Speisekarte zum Beispiel lackierte Spareribs, gegrilltes Briskett, gegrillten Lachs mit Soja-Zitrus-Lack oder heimische Bachforelle im Ganzen. Für Vegetarier servieren wir Kräuter-Feta-Päckchen mit Tomate-Olive.
Neu im Programm ist unser legendärer Pulled-Pork-Burger! Rosmarinkartoffeln und BBQ-Gemüse dürfen natürlich auch nicht fehlen.
Die abgestimmten Dips runden das Smoker-Angebot ab.

Preis pro Person 39,00 €

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

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

ab 245,00 € im Doppelzimmer
inklusive Grillabend und Frühstück

MUTTERTAGSMENÜ
Sonntag, 12. Mai 2024

In der Schloss-Schänke
mittags und abends

Spargelsalat
Büffel-Burrata | Ofentomaten | Bärlauchpesto | alter Balsamico

Spargelsamtsüppchen
Gamba

Gebratener Stangenspargel mit Kalbsmedaillon
Tomate | Oliven | Kartoffel

Schokokuchen „Orginal Beans“ 67%
Erdbeerragout | Süßer eingelegter Spargel | Vanillecrumble | Vanilleeis | Honighippe

Menüpreis pro Person 55,00 €

In Werners Restaurant

Tomaten und Wassermelonen-Gazpacho
Corbarino-Tomaten | Parmaschinken | Basilikum | Buttermilch

Bocconcini di Bufala
Zitrusfrüchte | Sonnenblumenkerne | Aceto Balsamico Bianco

Jakobsmuschel
Passionsfrucht | grüner Spargel | Wildkräuter

ODER

Hausgebeizter Wildlachs
Gurken | Frühlingsgemüse | Buttermilch | Pimentón de la Vera

Maibock
Morchel | Apfel | weißer Spargel

Erdbeer-Panna-Cotta
Mango | Champagner | Sellerie

Menüpreis pro Person 105,00 €

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 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, Früchteragout oder verschiedenen Sorten Eis und Sorbet).

Als Hauptgerichte servieren wir Ihnen:

Pfingstbrunch am 19. und 20. Mai 2024
- Brust und Keule von der Label-Rouge-Poularde mit Honiglack | Kräuterbulgur | Paprika
- Dorade Royal | Spargel-Erbsenragout

Sonntag, 26. Mai 2024 Spargelbrunch
- Rosa gebratene Kalbsnuss | Stangenspargel | Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise | Morchelrahm
- Loup de Mer | Spargel-Erbsengemüse | Hummerschaum

Sonntag, 07. Juli 2024 Sommerbrunch
- Staufer Schweinefilet | wilder Brokkoli | junge Karotten | Pfifferlinge
- Nieder Temperatur Lachs | Zuckererbsen - Kartoffelsud | Estragon-Pesto

Sonntag, 04. August 2024 Mediterraner Brunch
- Rosa gebratener Rinderrücken | Aubergine | Paprika | Rosmarin-Polenta
- Arktischer Saibling | Tomatensugo | Rahmpolenta | Oliventapenade

Erntedankbrunch am 06. Oktober 2024
- Filet vom Jungschwein gratiniert | Kartoffel-Parmesangratin | geschmorte Karotten
- Saibling | feine Kürbisnudeln | Estragonsauce

Weihnachtsbrunch am 25. und 26. Dezember 2024
- Geschmorte Gänsekeule | Rotkraut | Kartoffelknödel | Maronen | Gewürzjus
- Wolfsbarsch | Trüffelcreme | Hummerschaumsauce

Preis pro Person (ab 12 Jahre) 49,00 €
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.

SPARGELSPEZIALITÄTEN
in der Schloss-Schänke

Ende April bis Juni 2024

Ein Auszug aus der Spargelkarte

Salat vom heimischen Spargel
Büffel-Burrata DOP | Ofentomaten | alter Balsamico

Spargelsamtsüppchen
Croutons | Schnittlauch

Stangenspargel
Sauce Hollandaise | Neue Kartoffeln

Zusätzlich mit:
Gemischtem Schinken | Kräuterpfannkuchen
Kalbsschnitzel paniert | Gebratener Dorade

Gefüllter Kräuterpfannkuchen
Spargelragout | Erbsen | Karotten | Hollandaise

FISCHFONDUE
in der Schloss-Schänke

jeden mittwoch ab 18.00 Uhr
12. Juni bis 11. September 2024

Fondue im Sommer? – UNBEDINGT!
Genießen Sie diese sommerliche Variante eines Fondues gemeinsam mit Ihren Freunden in geselliger Runde auf unserer Terrasse mit Panorama.

Für diese leichte und bekömmliche Form des Fondues servieren wir Ihnen ausgewählten Fisch und feine Krustentiere wie z.B. Gambas, Lachs, Zander oder Oktopus mit einer feinen Brühe. Dazu kombinieren Sie sommerliche Rohkost, Salate und verschiedene Dips sowie Knoblauchbrot.

Preis pro Person: 38,00 €
- buchbar ab 2 Personen -

LEGENDÄRE KÜCHENPARTY und lockere Sterneküche

Freitag, 8. November 2024, und Samstag, 9. November 2024

139,00 € pro Person,
Beginn 19.00 Uhr bis 01.00 Uhr

AKTION: Ab einer Gruppe von 10 Personen nur 125,00 € p.P.

Da unsere Hotelzimmer oft sehr schnell ausgebucht sind, empfehlen wir Ihnen zusätzlich die Übernachtungsmöglichkeit im Ort und bieten hierfür an: Shuttle-Service für Gäste, die im Hotel Stadt Gernsbach übernachten.

Unsere legendäre Küchenparty mit lockerer Sterneküche.
Bernd Werner, Paul Nash und ihr Team kochen Sterneküche leicht und locker, Angelo Totora vom Restaurant Mamma Lina in Baden-Baden präsentiert italienische Küche. Highlights sind neben den kulinarischen Köstlichkeiten auch die Weine aus den Weingütern Höflin und Bimmerle sowie leckere Cocktails.

Die Metzgerei Krug stellt Wild- und Schinkenspezialitäten. Außerdem ist die Austernbar von Team Cuisine wieder fester Bestandteil unseres Angebots. Olivenöl der Firma Gold of Lesbos rundet die Kulinarik ab.

Touch Wood und DJ Homer sorgen auch dieses Mal wieder für die perfekte musikalische Unterhaltung in Kombination mit einer atemberaubenden Lasershow von „ALFICON-Laser“.

Kreieren Sie gemeinsam mit der Blumengalerie Knorr dekorativen Schmuck, passend zur nahenden Adventszeit. Wir garantieren Ihnen jetzt schon tolle Momente auf Schloss Eberstein!

ÖFFNUNGSZEITEN UND VORSCHAU HERBST/WINTER 2024

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 2024

Hotel:
geschlossen Sonntag, 10.11., bis Dienstag, 19.11.2024

Restaurants:
Beide Restaurants geschlossen
Sonntag, 10.11., bis Dienstag, 19.11.2024
Ab Mittwoch, 20.11.2024, beide Restaurants wieder geöffnet

Vorschau Herbst/Winter 2024/25
AZUBI-GALA „Kulinarische Weltreise“ am 07.11.2024 ab 18 Uhr
Spendenzweck in diesem Jahr:
myblackforest.org zur Aufforstung des Schwarzwaldes

Trüffelabend in Werners Restaurant:
Freitag, 22.11., und Samstag, 23.11.2024

Hummerabend in Werners Restaurant:
Freitag, 17.01., und Samstag, 18.01.2025

SCHLOSS EBERSTEIN RESTAURANT & HOTEL

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

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

MEMBRE d'Honneur JRE · QL Hotels & Restaurants charming by nature · Exzellente Ausbildung in der Hotellerie · Chefs Trophy