

NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN – OKTOBER 2021 BIS FEBRUAR 2022 – NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN

Willkommen im Schloss Eberstein

Liebe Gäste,

wir haben für Sie ein Feuerwerk an neuen Ideen zusammengestellt und sind gespannt, wie es Ihnen gefällt. Unsere Umbau- und Renovierungsarbeiten laufen weiter, und nun präsentieren wir Ihnen die neue Klima-



anlage mit Aerosolfilter im Spiegelsaal. Denn Ihre Gesundheit ist uns wichtig. Unglaublich, aber wahr, der Herbst ist nun schneller als erwartet da, und in wenigen Wochen ist Weihnachten.

Mit großer Freude und einem sicheren Corona-Hygienekonzept begrüßen wir Sie herzlich.

Ihre Fam. Werner und die Schlossgeister

KÜCHENPARTY und lockere Sterneküche

Freitag, 12. November 2021, 19.00 Uhr
Samstag, 13. November 2021, 19.00 Uhr



Unsere Küchenparty findet unter den dann gültigen Coronavorgaben statt. Atmosphäre und Schlemmen in Werners Restaurant und der Schloss-Schänke stehen aber selbstverständlich im Vordergrund. Weitere Highlights sind die neuen Craftbiere sowie Ginspezialitäten aus der Bierothek Karlsruhe. Herr Schwarzmüller aus Karlsruhe präsentiert seine mundgeblasene Glaskunst mit Sterneküche live vor Ort. Die Austerbar von Team Cuisine ist ein fester Bestandteil des reichhaltigen Angebots, ebenso die erlesenen Weine aus dem Weingut Schloss Eberstein.

Die Weingüter Kopp und Schloss Halbturn (Burgenland, Österreich) ergänzen in diesem Jahr unsere Küchenparty. Für die perfekte musikalische Unterhaltung ist natürlich auch wieder gesorgt mit Touch Wood und DJ Homer.

Als Gastkoch verstärkt Max Speyer vom Hotel Adler Asperg (1 Stern) unser Team.

115,00 € pro Person,
Beginn 19.00 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.

ALBA-TRÜFFEL in Werners Restaurant



Sonntag, 14. November 2021,
mittags und abends

Zum Trüffelmenü stellen wir Ihnen einen Trüffel samt Hobel zur Verfügung, mit dem Sie die Aromen und Geschmacksnuancen des berühmten Edelpilzes noch intensiver erleben.

Tatar vom Staufer Kalb
„Frankfurter grüne Soße“- Vinaigrette | Crème fraîche

Lauwarmer Kaisergranat
Kartoffel-Lauchrisotto | Beurre Blanc

Ochschwanzkompott
Spinat | Nussbutter | Eigelb

Glasierte Poulet de Bresse
Spitzkohl | Pfifferlinge

Raclette „deluxe“
Vacherin Mont d'Or | Mixed Pickles

Joghurt-Limettensorbet
Zitrusfrüchte-Melange | Champagner

Preis pro Person 110,00 € zzgl. Trüffel Tagespreis/g
Zusätzlich bieten wir Ihnen zum Trüffelmenü auch eine
Weinempfehlung an.

**Wir bieten auch weitere Gerichte als
Alternative für Sie an.**

KOCHKURS-TERMINE

Ich freue mich auf Sie.

Ihr



Samstag, 25. September 2021:

Neu

Klassische Festtagsgerichte

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

Samstag, 02. Oktober 2021:

Die besten Fleischsorten der Welt Teil 1

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

165,00 € pro Person

Samstag, 09. Oktober 2021:

Basiskochkurs Saucen

Fischfond | Fischsauce | Hummersauce | Kalbsfond | Rotweinjus

Samstag, 30. Oktober 2021:

Gänsemenu à la Bernd Werner

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



Samstag, 20. November 2021:
Pralinen- und Dessert-Kochkurs

Neu

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

Samstag, 04. Dezember 2021:

Weihnachtsmenü

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

Samstag, 11. Dezember 2021:

Silvestermenü

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

Samstag, 15. Januar 2022:

Hummerkochkurs

Hummersalat Asia Style | Hummerraviolis | Hummer klassisch | Hummer | Ingwersüppchen | Dessert

Samstag, 22. Januar 2022:

Basiskochkurs Saucen

Fischfond | Fischsauce | Hummersauce | Kalbsfond | Rotweinjus

Samstag, 29. Januar 2022:

Trüffelkochkurs

Schwarzer Trüffel | Pasta | Kalbsrücken aus dem Trüffelsud | Trüffelpralinen.

Samstag, 05. Februar 2022:

Aufbaukochkurs Saucen

Morchelsauce | Linsensauce | Trüffelsauce | Pikanter Tomatenfond | Zweierlei Paprikaschaum | Fenchelsauce | Safransauce | Kaviarsauce und viele mehr

Samstag, 12. Februar 2022:

Valentins-Menü

Tiefseegarnele | Gebratener Hummer | Maishuhn Trüffeljus | Champagnersüppchen | Mango

Samstag, 19. Februar 2022:

Die besten Fleischsorten der Welt Teil 1

Spezialitäten aus Neuseeland und Australien sowie das Stauferico, Iberico-Schwein und unser eigenes Dry Aged Beef aus unserem neuen Fleischreifeschrank.

165,00 € pro Person

Samstag, 26. Februar 2022:

Die besten Fleischsorten der Welt Teil 2

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

165,00 € pro Person

Samstag, 19. März 2022:

Mediterranes Menü

Gambas und Pulpo im Ganzen | Dorade Royal | Kalbsröllchen | Dessert

Samstag, 26. März 2022:

Fingerfood-Kochkurs

Das perfekte Menü in kleinen Gängen für Stehempfänge oder Partys. Süppchen | Beefstatar | Trüffelcreme | Kleine Strudel und vieles mehr

Samstag, 16. April 2022:

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. Die Welt der Gewürze von Ingo Holland zu Gast im Schloss Eberstein.

Samstag, 23. April 2022:

Spargelkochkurs

Heimischer Spargel | Morchel | Kalbsfilet | Erdbeeren

Samstag, 07. Mai 2022:

Die besten Fleischsorten der Welt Teil 2

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

165,00 € pro Person

Samstag, 14. Mai 2022:

Aufbaukochkurs Saucen

Morchelsauce | Linsensauce | Trüffelsauce | Pikanter Tomatenfond | Zweierlei Paprikaschaum | Fenchelsauce | Safransauce | Kaviarsauce und viele mehr

Samstag, 21. Mai 2022:

Smoker-Grillkurs

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

165,00 €

Samstag, 11. Juni 2022:

Leichtes Sommermenü

Tiefseegarnele | Gebratener Hummer | Maishuhn | Sommertrüffel | Champagnersüppchen | Mango

Neu

Samstag, 18. Juni 2022:

Asia-Kochkurs und die Welt der Gewürze von Ingo Holland

Gambas | Oktopus | Ente | Dessert

Neu: Firmen- und Gruppenevent.

Kochkurs mit Sternekoch Bernd Werner und Weinbegleitung.

Termine werden individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

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

WEIHNACHTSMARKT und Eisstockbahn im Innenhof



Liebe Gäste, genießen Sie auf Schloss Eberstein unseren eigenen Weihnachtsmarkt mit vielen Verkaufsständen. Wir bieten weihnachtliche Produkte, hausgemachten Glühwein (auch alkoholfrei), Tannenbaumverkauf, Eisstockschießen, leckere Schlossküche sowie frische Mandel-Lebkuchenwaffeln und Linzer Torte.

Öffnungszeiten:

Samstag, 27.11.2021: 14.00 -22.00 Uhr
Sonntag, 28.11.2021: 11.00-20.00 Uhr
Samstag, 04.12.2021: 14.00 -22.00 Uhr
Sonntag, 05.12.2021: 11.00-20.00 Uhr
Samstag, 11.12.2021: 14.00 -22.00 Uhr
Sonntag, 12.12.2021: 11.00-20.00 Uhr
Samstag, 18.12.2021: 14.00 -22.00 Uhr
Sonntag, 19.12.2021: 11.00-20.00 Uhr

Genuss aus der WEIN UND KOST

- Pulled-Pork-Burger „Schloss Eberstein“ mit Essiggurken, roten Zwiebeln, Paprikarelish und Bergkäse
- Badische Knöpfle aus dem Bergkäselaib mit Röstzwiebeln und Trüffel
- Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck, Schmand, Zwiebeln und Gruyère
- Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Calvados
- Frisch gebackenen Mandel- Lebkuchenwaffel mit Kirschragout

VALENTINSTAG MONTAG, 14. FEBRUAR 2022

In Werners Restaurant und in unserer Schloss-Schänke



„Vitello tonnato“ Schloss Eberstein
Maispoularde | Räucherforelle | Rucicola

Thaicurrysüppchen
Gebratene Jakobsmuschel | Zuckerschoten

Rosa gebratene Kalbshüfte
Kartoffel-Lauch-Gemüse | Rotweinschalotten | Jus

Mousse von Original Beans Edelweiß Kuvertüre

Exotisches Fruchtragout | Mangosorbet



Menüpreis pro Person 47,00 €



VALENTINSTAG HOTEL-ARRANGEMENTS

- Eine Übernachtung im Standard bzw. Komfortzimmer inklusive Frühstücksbuffet
- 1 Flasche Schloss-Eberstein-Rieslingsekt auf dem Zimmer
- 4-Gang-Menü inklusive Aperitif in der Schloss-Schänke oder Werners Restaurant

230,00 € im Doppelzimmer

Alle Preisangaben verstehen sich inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet und Mehrwertsteuer, zzgl. Kurtaxe.

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

Sonntag, 19. September 2021 | Sonntag, 10. Oktober 2021
Sonntag, 31. Oktober 2021 | Sonntag, 14. November 2021
Sonntag, 21. November 2021 | Sonntag, 28. November 2021
Sonntag, 05. Dezember 2021 | Sonntag, 12. Dezember 2021

Sonntag, 23. Januar 2022 | Sonntag, 30. Januar 2022
Sonntag, 06. Februar 2022 | Sonntag, 20. Februar 2022

Sonntag, 27. März 2022

Hotel-Arrangement

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

220,00 € im Doppelzimmer
135,00 € im Einzelzimmer

WINTERLICHER FLAMMLACHS in der Schloss-Schänke

Ab 18. November 2021,
jeden Donnerstag, ab 18.00 Uhr



Donnerstags wird es ab 18. November wieder besonders gemütlich, denn wir verwöhnen Sie mit leckerem Flamm-lachs. Der Lachs wird bei offenem Feuer schonend gegart und bekommt durch die frischen Gewürze und das Holz ein einzigartiges Aroma. Dazu servieren wir Salzkartoffeln, Salat und verschiedene Saucen. Die Wartezeit verkürzen wir Ihnen mit schmackhaftem Glühwein.

24,00 € pro Portion inklusive 1 Tasse Glühwein
buchbar ab 4 Personen

1 Lachsseite entspricht etwa 1,2 kg und ist ausreichend für 4 Personen.

WILD- UND GANS- SPEZIALITÄTENWOCHEN in der Schloss-Schänke



WILD AUF WILD

Mittwoch, 20. Oktober, bis Sonntag, 31. Oktober 2021

Mit dem Herbst beginnt auch bei uns wieder die Zeit der deftigen Küche. Vor allem unsere Spezialitäten vom heimischen Wild wie z.B. Reh, Hirsch oder Wildschwein sind absolute Highlights unserer Küche.

Odenwälder GANSWOCHEN im Schloss Eberstein

Montag, 8. November, bis Sonntag, 21. November 2021

Spezial 11.11.2021: Unser Martinsgans-Menü in 4 Gängen

Nach den Wildwochen steht der November dann ganz im Zeichen der Gans.

In der Schloss-Schänke servieren wir Ihnen in dieser Zeit – neben unserer reichhaltigen à la carte-Speisekarte – unsere Spezialitäten rund um unsere Odenwälder Gänse und das Gänsemenü à la Bernd Werner wählbar in 3 oder 4 Gängen.

AZUBI-GALA



Donnerstag, 11. November 2021, 18.00 Uhr

Azubis übernehmen wieder die Regie.

Vorhang auf für unsere Nachwuchstalente!

Unsere Auszubildenden präsentieren zum achten Mal ihr Handwerk. Im Rahmen eines Gala-Abends stellen sie ihr Können in Küche und Service unter Beweis. Die Azubi-Gala gehört mit zahlreichen weiteren Maßnahmen zu unserem erfolgreichen Ausbildungs- und Motivationsprogramm. Getreu dem Motto „Von jungen Menschen für junge Menschen“ spenden wir die Einnahmen des Abends an eine wohltätige Organisation für Kinder und Jugendliche.

Preis pro Person 62,00 €

inklusive 4-Gänge-Menü, Fingerfood und Getränke

HUMMERWOCHE in Werners Restaurant



Freitag, 14. Januar 2022, ab 18.30 Uhr

Samstag, 15. Januar 2022, ab 18.30 Uhr

Sonntag, 16. Januar 2022, mittags und abends

Lauwarmes Carpaccio vom Hummer
Knochenmark | Zitrusaromen

Essenz und Raviolo vom Hummer
Sautierter Staudensellerie | Petersilie

48 h gegarter Schweinebauch
Karotte | Passionsfrucht | Hummer

Gratinierter halber Hummer
Kartoffel-Lauch-Risotto | Champignons

Griechischer Joghurt
Kumquat | Kalamansisorbet

Preis pro Person 120,00 € inklusive Aperitif



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 Vorspeisenbuffet (z.B. Terrinen und Sülzen, kalten 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 hellem und dunklem Schokoladenmousse, Ofenschlupfer, Crème brûlée, Früchtagout oder verschiedenen Sorten Eis und Sorbet).

Als Hauptgerichte servieren wir Ihnen:

Sonntag, 19. September 2021

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

Sonntag, 3. Oktober 2021

Erntedankbrunch (45,00 €)

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

Sonntag, 24. Oktober 2021

- Stauer Schweinefilet | Pfeffer-Spitzkohl | Röstzwiebelstampf
- Rotbarbenfilet | Kräuter-Risotto | gegrillter Lauch

Sonntag, 21. November 2021

- Schweinebäckle aus dem Weißbiersud | Schmorlinsen | grüner Apfel | Röstzwiebel-Stampf
- Rotbarbenfilet | Kartoffelragout | Zuckererbsen | Rieslingschaum

Adventsbrunch, Sonntag, 28. November 2021

- Ragout vom heimischen Reh | Preiselbeeren | Sellerie | Spätzle
- Mit Curry confierter Kabeljau | Chinakohl | Kichererbsen

Adventsbrunch, Sonntag, 05. Dezember 2021

- Rosa gebratener Rücken vom Black Angus | Pastinake | gebratene Specktaler
- Sanft gegarter Saibling | Kartoffel-Kräutersud | Beurre Blanc

Adventsbrunch, Sonntag, 12. Dezember 2021

- Scheiben vom Stauferico-Rücken | Wirsing | Serviettenknödel | Waldpilze
- Kross gebratenes Zanderfilet | Rahmkraut | Kartoffelpüree

Adventsbrunch, Sonntag, 19. Dezember 2021

- Geschmortes Ochsenbäckle | Petersilienwurzel | Kartoffel-Kürbisgratin | Merlotjus
- Baden Badener Forelle | Petersilienkartoffeln | glacierte Möhren | Zitronenbutter

☆☆☆☆☆☆☆☆ **Weihnachtsbrunch** ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

25. und 26. Dezember 2021 (43,00 € pro Person)

- Rosa Entenbrust | Rotkraut | Mandel-Macaire-Kartoffeln | Spätburgunderjus
- Weißer Heilbutt | Wintergemüse | Perlgrauen-Risotto

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Sonntag, 23. Januar 2022

- Gesottener Kalbs-Semmerrolle | Spinatpüree | Rotweinzwiebelsauce | Thymiankartoffel
- Auf der Haut gebratene Dorade | Kürbis-Risotto | Weißburgunderschaum

Sonntag, 30. Januar 2022

- Maispouarden-Brust | Hummus | Ofenkartoffeln | Geflügeljus
- Isländischer Lachs | Curry-Süßkartoffelsud | Erbsenschoten | Erdnusscrunch

Sonntag, 13. Februar 2022

- Ochsenbäckle in Merlot | Kräuter-Macaire-Kartoffeln | Selleriepüree
- Auf der Haut gebratener Rotbarsch | Fregola Sarda | Safran-Fenchel

Sonntag, 03. April 2022

- Perlhuhnbrust mit Trüffelschmelze | glaciertes Frühlingsgemüse | breite Butternudeln
- Kross gebratener Zander | Krustentiersud | Asiagemüse

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ **Osterbrunch** ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

17. April und 18. April 2022 (43,00 € pro Person)

- Rosa gebratene Lammhüfte | Ratatouille | Specktaler | Rosmarinjus
- Knuspriges Rotbarbenfilet | Curry | Gemüse-Süßkartoffelsud

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Spargelbrunch, Sonntag, 01. Mai 2022

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

Muttertagsbrunch, Sonntag, 08. Mai 2022 (45,00 €)

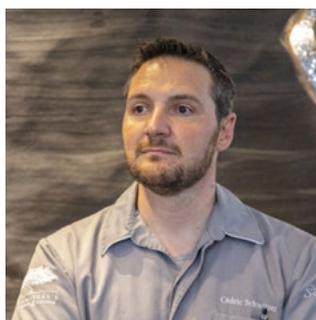
- Kalbsnuss Rosa gebraten | Morchelcreme | weißer Spargel | kleine Kartoffeln
- Sanft gegarter Kabeljau mit Trüffelkruste | Brunnenkresserisotto | Hummerschaum

Preis pro Person (ab 12 Jahre) 39,00 € bzw. 45,00 € 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.

FOUR-HAND-DINNER in Werners Restaurant



20. März 2022, 18.30 Uhr Apéro und Fingerfood

Erleben und genießen Sie zwei Sterne, zwei Sommeliers und zwei Weingüter, vereint in einem Sternemenü. Kochen verbindet in besonderen Momenten und stärkt Freundschaften.

Wir bereiten der Welt der Sommeliers und der Weine an diesem Abend eine große Bühne. Begeben Sie sich mit den erfahrenen Sommeliers Andres Marti und Stephanie Schwitzer auf die Reise zu den edlen Tropfen.

Andreas Laux, 1 Stern
Andres Marti, Sommelier
Cedric Schwitzer, 1 Stern
Stephanie Schwitzer, Sommelière

159,00 € pro Person

4 Gang Sterne Menü incl. Weinbegleitung, Wasser, Espresso

PERIGORD-TRÜFFELMENÜ in Werners Restaurant



Mittwoch, 26. Januar, bis Sonntag, 30. Januar 2022

Zum Trüffelmenü stellen wir Ihnen einen Trüffel samt Hobel zur Verfügung, mit dem Sie die Aromen und Geschmacksnuancen des berühmten Edelpilzes noch intensiver erleben.

Variation von Gänseleber und roter Bete

Gebratene Jacobsmuschel
Caoussoulet von Artischocke, Bohne und Tomate
Beurre Blanc

Rheinzander und Kalbskopf
Sautiertes Wurzelgemüse | Trüffelschaum

Rosa gebratene Taubenbrust von Theo Kieffer
Bayrisch Kraut | Sellerie | Johannisbeere

Macadmianuss & Banane
Dunkle „Original Beans“ Kuvertüre

Preis pro Person 110,00 € zzgl. Trüffel Tagespreis/g
Zusätzlich bieten wir Ihnen zum Trüffelmenü auch eine
Weinempfehlung an.

**Wir bieten auch weitere Gerichte als Alternative
für Sie an.**

VORSCHAU UND ÖFFNUNGSZEITEN IM FRÜHJAHR 2022

01. - 13. Januar 2022

Betriebsurlaub Werners Restaurant (ab 14.01.2022 wieder geöffnet)

10. 01. - 08. 03. 2022

Schloss-Schänke geöffnet Mittwoch bis Sonntag (Ruhetage: Montag und Dienstag)

NEU: Am 10. 01.- 08. 03. 2022

bleiben Hotel und Restaurants montags und dienstags geschlossen

21. 02. - 08. 03. 2022

Betriebsferien

(ab 09.03.2022 Hotel und Restaurants wieder geöffnet)

NEU: Hochzeitsmessen:

10.10.2021 im SURUMU an der Rennbahn, Iffezheim

17.10.2021 im Schloss Eberstein

15.+16.01.2022 in Karlsruhe

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

SCHLOSS EBERSTEIN

Termine Hochzeitsmessen

**KARLSRUHER HOCHZEITS- UND
VERANSTALTUNGSMESSE
15.01.2022-16.01.2022**

Wir sind dabei.
Von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr sind wir in der Gartenhalle
mit unserem Messestand vertreten.



HOCHZEITSMESSE SURUMU Sonntag, 10. Oktober 2021

**10.00-17.30 Uhr
Eintritt gratis**

Erleben Sie interessante Partner und Aussteller rund um das Thema Hochzeit und Feiern, wie etwa zu Brautmoden- Geschäft, Trauringen, DJ-Service, Hochzeitstorten und viele weitere Aussteller. Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Stände in der Halle und im Surumu

**An der Rennbahn 18
76473 Iffezheim**

Beachten Sie auch die Ausschilderung zur BBAG.

www.schlosseberstein.com



HOCHZEITS-HAUSMESSE AUF SCHLOSS EBERSTEIN Sonntag, 17. Oktober 2021

**11.00-18.00 Uhr
Eintritt gratis**

Hochzeits- und Veranstaltungsmesse im Schloss Eberstein
Erleben Sie, was machbar ist, mit den besten Partnern rund um das Thema Hochzeit und Feiern.

Lernen Sie mit allen Sinnen Brautmoden, Schmuck, feinste Torten, Musik, Hochzeitsdekorationen, Hochzeitsfotografen und die besten Weingüter der Region kennen. Wir haben verschiedene Stände aufgebaut im Spiegelsaal, Raum Bellevue, Innenhof, Werners Restaurant und auf der Gourmet Terrasse. Für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt in unserer Wein und Kost und der Schloss-Schänke. Weiterhin bieten wir Ihnen auch einen geführten Rundgang durch die Schlossräume und Hotelzimmer an.

Schloss Eberstein

D-76593 Gernsbach

Tel. + 49(0)72 24/99 59 50

info@schlosseberstein.com

www.schlosseberstein.com



WEIHNACHTS- UND SILVESTERGENÜSSE 2021/22

WERNERS RESTAURANT



WEIHNACHTEN

In Werners Restaurant servieren wir Ihnen am 25. und 26. Dezember 2021 mittags und abends ein Menü und eine Auswahl an A-la-carte-Gerichten.

SILVESTERMENÜ in Werners Restaurant

Amuse bouche

Gänseleberterrine

Cassis I Original Beans Virunga 70%
Kuvertüre I Kalbscrème

Confierter Kabeljau
Spinat I Ochsenchwanz I
Trüffelschaum

Champagnerbuttereis
Zitrusfrüchte I Gingerbeer

Rinderfilet „Rossini“
Sellerie in Texturen I Champignon

Fourme d'Ambert- Sandwich
Eingelegte Himbeeren I weiße
Schokolade

Banane & Macadamianuss
Schokoladencremeux I Crue de
Cacao

Preis pro Person 176,00 €

inkl. Begrüßungschampagner,
Wasser, Kaffee/Espresso und
Mitternachtsimbiss

SCHLOSS-SCHÄNKE



WEIHNACHTEN

In der Schloss-Schänke servieren wir Ihnen am 25. und 26. Dezember 2021 ein Weihnachtsmenü und eine umfangreiche Karte mit A-la-carte-Gerichten.
An beiden Tagen haben wir durchgehend warme Küche.

SILVESTERMENÜ in der Schloss-Schänke

Amuse bouche

Feines vom Lachs mit Senfgurken,
Sauerrahmmousse und
Pumpenickel

Sellerieschaumsüppchen mit
confierter Jakobsmuschel und
Iberico-Schinken-Croutons

Rosa gebratener Kalbsrücken mit
getrüffelter Polentaschnitte,
Rahmwirsing und
Rotwein-Schalotten-Jus

„Birne Helene“ mit Rotweineis,
saftigem Schokoladenbrownie
und Rumfrüchten

Preis pro Person 76,00 €

inkl. Begrüßungssekt,
Wasser, Kaffee/Espresso



SPIEGELSAAL



WEIHNACHTEN

Im weihnachtlich dekorierten Spiegelsaal servieren wir Ihnen am 25. und 26. Dezember 2021 unseren beliebten Brunch ab 11.30 Uhr.

SILVESTERMENÜ im Spiegelsaal

Amuse Bouche

Scheiben von der geräucherten Entenbrust und gebratene Gänseleber mit Walldorfsalat und Preiselbeermarmelade

Confierter Saibling mit Wurzelgemüserisotto, Garnelencroustillon und Riesling-Beurre-Blanc

Mangosorbet mit Ananasragout und Champagnersüppchen

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Kartoffelmousseline, Pilzduxelles, glasierten Perlzwiebeln und Spätburgunderjus

Geeister Guglhupf mit Bratapfelkompott, Vanillerahmeis und Gewürzhippe

Preis pro Person 140,00 €

inkl. Begrüßungssekt,
Wasser, Kaffee/Espresso und
Mitternachtsimbiss
DJ Hummer

Ab 23.00 Uhr laden wir alle unsere Silvestergäste in den Innenhof ein. Hier servieren wir bei Winterzauber und musikalischer Untermalung unseren Mitternachtsimbiss. Um 24 Uhr zünden wir für Sie ein Feuerwerk über den Dächern des Murgtals.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung. Silvesterreservierungen sind nur mit Vorkasse möglich.

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

HOTEL-ARRANGEMENT SILVESTER 2021

SILVESTER IN WERNERS RESTAURANT



Inklusivleistungen

Drei Übernachtungen im Zimmer der gebuchten Kategorie

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Drei-Gang-Menü in unserer badisch-regionalen Schloss-Schänke

Kleine romantische Fackelwanderung bzw. Weinbergführung

Weinprobe mit Weinen aus dem Weingut Schloss Eberstein

Silvestermenü in Werners Restaurant

ab 19.00 Uhr inkl. Begrüßungschampagner,
Wasser, Kaffee/Espresso und Mitternachtsimbiss

Preisangebot für 2 Personen (Anreise ab 29. Dezember möglich)

Zimmerkategorie	Preis
Standard	1.080,00 €
Komfort	1.130,00 €
Juniorsuite	1.220,00 €
Suite	1.390,00 €

Verlängerungsnacht ab 150,00 € pro Zimmer inkl. Frühstück

SILVESTERGALA IM SPIEGELSAAL



Inklusivleistungen

Drei Übernachtungen im Zimmer der gebuchten Kategorie

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Drei-Gang-Menü in unserer badisch-regionalen Schloss-Schänke

Kleine romantische Fackelwanderung bzw. Weinbergführung

Weinprobe mit Weinen aus dem Weingut Schloss Eberstein

Silvestermenü im Spiegelsaal

ab 19.00 Uhr inkl. Begrüßungssekt,
Wasser, Kaffee/Espresso und Mitternachtsimbiss

Preisangebot für 2 Personen (Anreise ab 29. Dezember möglich)

Zimmerkategorie	Preis
Standard	1.005,00 €
Komfort	1.055,00 €
Juniorsuite	1.140,00 €
Suite	1.315,00 €

Verlängerungsnacht ab 150,00 € pro Zimmer inkl. Frühstück

SILVESTER IN DER SCHLOSS-SCHÄNKE UND IM GOTISCHEN RAUM



Inklusivleistungen

Drei Übernachtungen im Zimmer der gebuchten Kategorie

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Drei-Gang-Menü in unserer badisch-regionalen Schloss-Schänke

Kleine romantische Fackelwanderung bzw. Weinbergführung

Weinprobe mit Weinen aus dem Weingut Schloss Eberstein

Silvestermenü in der Schloss-Schänke bzw. im Gotischen Raum

ab 19.00 Uhr inkl. Begrüßungssekt,
Wasser, Kaffee/Espresso und Mitternachtsimbiss

Preisangebot für 2 Personen (Anreise ab 29. Dezember möglich)

Zimmerkategorie	Preis
Standard	880,00 €
Komfort	930,00 €
Juniorsuite	1.020,00 €
Suite	1.190,00 €

Verlängerungsnacht ab 150,00 € pro Zimmer inkl. Frühstück

SILVESTER-ARRANGEMENT 1 ÜBERNACHTUNG



Sie möchten Silvester auf Schloss Eberstein genießen
und **nur am 31. Dezember** übernachten?

In diesem Falle reservieren wir Ihnen gerne ein Zimmer
im nahegelegenen **Hotel Stadt Gernsbach**.

Am Silvesterabend holen wir Sie durch einen Shuttle im Hotel
Stadt Gernsbach ab und bringen Sie auch sicher wieder dort-
hin zurück. Am Neujahrsmorgen frühstücken Sie gemütlich auf
Schloss Eberstein (bei eigener Anfahrt).

Preis für 2 Personen inkl. Übernachtung im Doppelzimmer im Hotel
Stadt Gernsbach, Shuttle und Frühstücksbuffet auf Schloss Eberstein

Silvestermenü in Werners Restaurant	535,00 €
Silvestermenü im Spiegelsaal	435,00 €
Silvestermenü in der Schloss-Schänke	340,00 €

Informationen über das Hotel Stadt Gernsbach finden Sie im
Internet: www.hotelstadtgernsbach.de

WEIHNACHTSPARTY IM „SURUMU“ – MIT RENNBAHNFLAIR



10% Sonderrabatt,
wenn Sie Ihre
Weihnachtsfeier für
Januar 2022 buchen.

KÜCHENPARTY MIT DJ

Eine lockere Weihnachtsfeier erleben Sie bei der Surumu-Küchenparty. Genießen Sie eine ausgelassene Weihnachtsparty mit Sitzmöglichkeiten, an Stehtischen oder auf der Tanzfläche.

Leistungspaket:

Empfang mit Glühwein und Käseknacker im Brötchen

Feldsalat | Kürbischutney | Croutons | Alter Balsamico

Kulinarische Leckerbissen an verschiedenen Live-Cooking-Ständen wie z. B. Flammlachs mit Wacholder-Honig-Lack, Whisky-Mop-Sauce und Sellerie-Walnuss-Salat | Geschmorte Entenkeule auf Preiselbeer-Rotkraut, Maronen, Kartoffelknödel und Merlotjus | Weißes Lebkuchenmousse | Orangenragout | Vanilleeis | Himbeergel

Mitternachtsimbiss

Pro Person 99,00 € inkl. aller Speisen, Wein, Bier, Wasser, Säfte, Kaffee/Espresso und DJ (von 19.00 bis 0.00 Uhr, Verlängerung gerne auf Anfrage möglich), buchbar von 50 bis 300 Personen

WEIHNACHTSFEIER IM BISTRO

Im neu gestalteten Surumu-Bistro feien Sie mit Ihren Mitarbeitern, Ihrer Familie oder mit Freunden und Bekannten in einem einzigartigen Ambiente.

Buffet:

Feldsalat mit Kartoffeldressing | geräucherte Entenbrust und Preiselbeermarmelade

Rosa gebratener Rinderrücken mit Bäckleragout | getrüffelter Wirsing | Kartoffelgratin und Rotweinschalotten

Weißes Schokoladenmousse mit Trockenfrüchten und Mandeln | dazu Waldfrüchteragout und Vanilleeis

Mitternachtsimbiss:

Sellerieschaumsuppe mit Petersilie und Krustenbrot

Pro Person 42,00 € inkl. Speisen, zzgl. Getränke, buchbar von 25 bis 40 Personen



KOCHKURS MIT BERND WERNER

Entdecken Sie Ihr Kochtalent.

Die beliebten Kochkurse mit Bernd Werner eignen sich nicht nur für Hobbyköche, sondern auch für außergewöhnliche und spannende Weihnachtsfeiern oder für eine Feier in geselliger Runde unter guten Freunden.



Kochkurs 15.00 - 18.00 Uhr

Aperitif 18.00 Uhr

Menü 18.30 Uhr

Preis pro Person 99,00 € (inkl. Kochkurs, Rezeptunterlagen, Aperitif, Menü mit korrespondierenden Weinen, Wasser, Kaffee und Espresso bis nach dem Menü)
Mindestteilnehmerzahl 10 Personen

NEU – WINTERHÜTTE IM SCHLOSS

Buchbar von Anfang

November bis Mitte März

In gemütlicher Atmosphäre, ganz privat, können Sie und Ihre Gäste sich mit bis zu 12 Personen auf unsere Winterhütte zurückziehen. Die Vorspeisen servieren wir auf Platten direkt am Tisch, der Hauptgang, ein leckeres Boef Bourguignon, wird frisch im Topf auf dem Ofen für Sie bereitgestellt. Zum süßen Abschluss servieren wir Ihnen verschiedene Leckereien aus der Patisserie in kleinen Gläsern ebenfalls direkt am Tisch. Ein gutbestückter Kühlschrank mit leckeren Weinen und weiteren Getränken erwartet Sie.



Preis pro Person 38,00 €

(zzgl. Getränke, diese werden nach Verbrauch berechnet)

EISSTOCKSCHIESSEN – UNSER HIGHLIGHT IM DEZEMBER



In der kommenden Vorweihnachtszeit wird es für Sie sportlich auf Schloss Eberstein. Mit der Curlingbahn auf der Terrasse bieten wir Ihnen ein einzigartiges Highlight für Ihre Weihnachtsfeier, Ihr Firmenevent oder Ihre private Feier. Als Gaudi, zur Motivationsförderung oder als Einstimmung auf einen gemütlichen Abend. Die wetterunabhängige Kunststoffbahn ist auf jeden Fall eine tolle Attraktion und lässt sich auch perfekt mit einem unserer Weihnachtspakete kombinieren.

6,50 € pro Person/Stunde

10,00 € pro Person/Stunde inkl. 1 Glas Glühwein und Käsegebäck



SCHLOSS-SCHÄNKE UND GOTISCHER RAUM

FEUERZAUBER

Fackelwanderung durch den Weinberg mit anschließendem
Glühweinempfang mit Käsegebäck

Menü

Rotkraut-Apfelsalat mit Rehschinken und Maronen

Kalbskraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Gartenkräutern

Gebatene Entenbrust mit Orangenjus, Karottengemüse
und Serviettenknödel

Omas Rumtopf mit Mandelcrunch und Vanilleeis

Preis pro Person 58,00 € (buchbar ab 15 Personen)

Inklusive: Korrespondierende Weine, Wasser
während des Menüs, Kaffee/Espresso
sowie weihnachtliche Dekoration und Menükarte

FONDUE

Aperitif und Käsegebäck

Menü

Winterliche Blattsalate mit Orangen-Walnussöl-Dressing,
geräuchertem Saiblingsfilet und Kürbisragout

Fleischfondue
mit Kalb-, Rind-, Poulardenfleisch und Gemüse

Dazu verschiedene Saucen, Kartoffeln und Rahmpolenta

Winterliche Dessertvariation

Preis pro Person 59,00 € (buchbar ab 6 Personen)

Inklusive: Korrespondierende Weine, Wasser
während des Fondues, Kaffee/Espresso
sowie weihnachtliche Dekoration und Menükarte



DAS WEIHNACHTSGESCHENK

Bei Buchung eines der angebotenen
Weihnachtsfeier-Arrangements:

Übernachtung inklusive Frühstück

- im Doppelzimmer 119,00 €

- im Einzelzimmer 79,00 €




SCHLOSS EBERSTEIN
RESTAURANT & HOTEL

Schloss Eberstein
D-76593 Gernsbach
Tel. + 49(0)72 24/99 59 50
Fax + 49(0)72 24/995 95 50
info@schlosseberstein.com
www.schlosseberstein.com

 www.facebook.com/Schloss.Eberstein

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

QL

Hotels & Restaurants
charming by nature