

NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN – OKTOBER 2022 BIS FEBRUAR 2023 – NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN

Willkommen im Schloss Eberstein

Liebe Gäste,

wir sind gespannt, wie Ihnen unser Feuerwerk an neuen Ideen gefällt. Wir haben unseren Umbau und unsere Renovierungsarbeiten bereits abgeschlossen und freuen uns nun, Ihnen unser neues Sternerestaurant zu präsentieren. Das neue erdige Farb- und Lichtkonzept mit Kunstbildern von Herr Zanger aus Bad Münstereifel runden das neue Gourmetkonzept stillvoll ab.

Kulinarisch bereichert uns seit dem 01. Juni 2022 Edmund Schmidt als neuer Küchenchef (siehe Foto rechts). Seine Karriere begann in „Reber's Pflug“ – in Schwäbisch Hall, ebenfalls ein Haus mit einem Michelinstern und Mitgliedsbetrieb der JRE-Jeunes Restaurateurs. Hier ist Schmidt über viele Jahre zu einer Führungskraft herangereift, die gehobene Kulinarik stets fest im Blick.

Um seine Expertise mit sternepremierter Gastronomie auszubauen und um seinen kreativen Horizont zu erweitern,



absolvierte er verschiedene Stationen in renommierten Restaurants wie der Schwarzwaldstube, dem Hotel Traube Tonbach oder auch dem Schlosshotel Friedrichsruhe.

Seine junge, dynamische Frische bringt Schmidt nun in führender Rolle ein, zeigt sich neben dem Gourmetrestaurant auch für die Schulung neuer Auszubildender und für die gesamten Weiterentwicklung unserer Gastronomie verantwortlich. Wir sind stolz über diesen Zugewinn, seine Bereitschaft zur Verantwortung und seine innovativen Ideen.

Herzlich

Ihre Familie Werner und die Schlossgeister

KÜCHENPARTY und lockere Sterneküche

Freitag, 11. November 2022, 19.00 Uhr
Samstag, 12. November 2022, 19.00 Uhr



Bild: Bernd Werner, Maria Griese, Annina Thyzak, Sascha Doeur, Sami Mandou, Anna Schwab, Edmund Schmidt (von links)

Auch diesen Winter findet wieder unsere legendäre Küchenparty statt. Atmosphäre und Schlemmen in Werners Restaurant und der Schloss-Schänke stehen im Vordergrund.

Diesen Winter neu im Programm ist unsere Gin-Bar vertreten von Boar-Gin. Der abwechslungsreiche „Bier-Fahrplan“ von der Hausbrauerei ChristophsBräu sorgt für die Erfrischung. Herr Schwarzmüller aus Karlsruhe präsentiert seine mundgeblasene Glaskunst mit Sterneküche live vor Ort. Die Austernbar von Team Cuisine sind ein fester Bestandteil des reichhaltigen Angebots. Die Weingüter Kopp und Bassermann-Jordan ergänzen in diesem Jahr unsere Küchenparty und versorgen unsere Gäste mit tollen Weinen.

Für die perfekte musikalische Unterhaltung ist natürlich auch wieder gesorgt mit Touch Wood und DJ Hummer. Außerdem bieten wir Ihnen dieses Jahr zusätzlich zu unserem kulinarischen Angebot eine Brot- und Candybar. Personalisieren Sie Ihren Kochlöffel und halten Sie den unvergesslichen Moment mit der einzigartigen Fotobox von FotoFoxx aus Ettlingen fest. Zudem präsentieren wir zum ersten Mal einen unserer engsten Partner: die Blumengalerie Knorr. Gestalten Sie passend zu der bevorstehenden Adventszeit kreativen Schmuck und verzaubern Sie damit Ihre Liebsten.

122,00 € pro Person

WINTERLICHER FLAMMLACHS in der Schloss-Schänke

Ab 24. November 2022,
jeden Donnerstag, ab 18.00 Uhr



Donnerstags wird es ab dem 24. November wieder besonders gemütlich, denn wir verwöhnen Sie mit leckerem Flammhachs. 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.

29,00 € pro Portion inkl. 1 Tasse Glühwein
buchbar ab 4 Personen

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

AZUBI-GALA

Donnerstag, 10. November 2022, 18.00 Uhr



**Vorhang auf für unsere Nachwuchstalente!
Azubis übernehmen wieder die Regie.**

Unsere Auszubildenden präsentieren zum **NEUNTEN** 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. Dieses Jahr findet das Event unter dem Motto „Königliche Nacht“ statt. Die Einnahmen des Abends werden an eine wohltätige Organisation für Kinder und Jugendliche gespendet. Schloss Eberstein bildet aktuell acht Auszubildende im ersten, fünf im zweiten und zwei im dritten Lehrjahr aus.

Preis pro Person 69,00 €
inkl. 4-Gänge-Menü, Fingerfood und Getränke

FOUR-HAND-DINNER in Werners Restaurant



26. März 2023, 18.30 Uhr
Der Lehrmeister und sein Schüler

Ganz großes Kino: Gemeinsames Kochen verbindet und stärkt Freundschaften. Hansi Reber ist nicht nur Sternekoch, wichtiger Wegbegleiter im Kreise der JRE und ein guter Freund der Familie Werner, sondern auch der Lehrherr unseres neuen Küchenchefs Edmund Schmidt. Seine Erfahrung und sein Stil der Präsentation sind eine Augenweide.

Freuen Sie sich auf das großartige Genusserlebnis, das Ihnen Hansi Reber und Edmund Schmidt gemeinsam bereiten werden!

165,00 € pro Person
inkl. Aperitif, Fingerfood, Menü, Weine, Wasser, Kaffee.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Reber's Pflug
RESTAURANT & HOTEL

MEMBRE
d'Honneur
JRE

HUMMERWOCHE in Werners Restaurant



Freitag, 13. Januar - Sonntag, 15. Januar 2023
ab 18.30 Uhr. Sonntag auch mittags buchbar.

Tartar vom Hummer
Avocado | Passionsfrucht

Raviolo vom Hummer
Fenchel | Parmesan | Krustentierschaum

Confierter Hummer
Blumenkohl | Dashi | Lauch

Gratinierter halber Hummer
Kartoffel | Spinat | Béarnaise

Piura-Porcelana-Schokolade
Sandorn | Orange

Preis pro Person 132,00 € inkl. Aperitif

WILD- UND GANS- SPEZIALITÄTENWOCHEN in der Schloss-Schänke



WILD AUF WILD

19. Oktober - 30. Oktober 2022

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

7. November - 21. November 2022

Spezial 11.11.2022: 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 A-la-carte-Speisekarte – Spezialitäten rund um unsere Odenwälder Gänse und das Gänsemenü à la Bernd Werner wählbar in 3 oder 4 Gängen.

Feldsalat

gebratene Waldpilze | Gänserillette | Röstbrot

Selleriecremesuppe

Estragonöl | Kracherle

Glasierte Gänsekeule

Serviettenknödel | Rotkraut | Süßkartoffel

Weißes Schokoladengewürzmousse

Grand Marnier | Orangenfilet | Zimteis

VALENTINSTAG DIENSTAG, 14. FEBRUAR 2023



In Werners Restaurant und in unserer Schloss-Schänke

Karamellierter Ziegenkäse

Gewürzcouscous
marinierte Rübchen

Miso-Aioli

Kartottenyuzusüppchen

gebratene Jakobsmuschel

Estragon

Suprême vom

Landhuhn

geschmorter Sellerie

rote Beete

Herbsttrompeten

Mousse von Original Beans Yuna Edelweiß

Karamell | Passionsfrucht



Menüpreis pro Person 62,00 €



VALENTINSTAG - HOTEL-ARRANGEMENTS



- 1 Übernachtung von Dienstag auf Mittwoch für 2 Personen inkl. Frühstücksbuffet
- 1 Flasche Schloss-Eberstein-Rieslingsekt auf dem Zimmer
- Romantisches Valentinsmenü inklusive Aperitif für 2 Personen in Werners Restaurant oder in der Schloss-Schänke

250,00 € im Standard-Doppelzimmer inkl. Menü

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 63,00 €, Beginn 18.00 Uhr

inkl. Aperitif und Fingerfood, Führung, 4 Gang-Menü,
Weinbegleitung, Wasser und Espresso

Sonntag, 09. Oktober 2022 | Sonntag, 23. Oktober 2022

Sonntag, 13. November 2022 | Sonntag, 27. November 2022

Sonntag, 04. Dezember 2022 | Sonntag, 11. Dezember 2022

Sonntag, 22. Januar 2023 | Sonntag, 29. Januar 2023

Sonntag, 05. Februar 2023 | Sonntag, 12. Februar 2023

Sonntag, 26. März 2023

Sonntag, 02. April 2023 | Sonntag, 30. April 2023

Hotel-Arrangement

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

240,00 € im Doppelzimmer

150,00 € im Einzelzimmer



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, Früchteragout oder verschiedenen Sorten Eis und Sorbet).

Als Hauptgerichte servieren wir Ihnen:

Sonntag, 13.11.2022

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

Adventsbrunch, Sonntag, 27.11.2022

- Heimisches Rehragout | Preiselbeeren | Sellerie | Spätzle
- Mit Curry confierter Kabeljau | Chinakohl | Kichererbsen

Adventsbrunch, Sonntag, 4.12.2022

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

Adventsbrunch, Sonntag, 11.12.2022

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

Adventsbrunch, Sonntag, 18.12.2022

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

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

25. und 26.12.2022 49,00 € pro Person

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

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Sonntag, 22.01.2023

- Gesottene Kalbs-Semerolle | Spinatpüree | Rotweinzwiebelsauce | Thymiankartoffel
- Auf der Haut gebratene Dorade | Kürbis-Risotto | Weißburgunderschaum

Sonntag, 29.01.2023

- Maispouardenbrust | Hummus | Ofenkartoffeln | Geflügeljus
- Isländischer Lachs | Curry-Süßkartoffelsud | Erbsenschoten Erdnusscrunch

Sonntag, 05.02.2023

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

Sonntag, 26.03.2023

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

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ **Osterbrunch** ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

9. und 10.04.23 49,00 € pro Person

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

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Sonntag, 30.04.2023

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

Muttertagsbrunch, Sonntag, 14.05.2023 49,00 € pro Person

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

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.

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.

KOCHKURS- TERMINE

Ich freue mich
auf Sie.

Ihr



Samstag, 03.12.2022 Weihnachtsmenü

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

Samstag, 10.12.2022 Silvestermenü

Feines vom Beeftatar und Trüffel | Jakobsmuschel mit Pinien-
kernschmelze | Lammrücken | Buttermilchgateau | Himbeergel

Samstag, 17.12.2022 Basiskochkurs Saucen

Fischfond | Fischsauce | Hummersauce | Kalbsfond | Rotweinjus

Samstag, 14.01.2023 Hummerkochkurs

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

Samstag, 21.01.2023 Basiskochkurs Saucen

Fischfond | Fischsauce | Hummersauce | Kalbsfond | Rotweinjus

Samstag, 28.01.2023 Trüffelkochkurs

Schwarzer Trüffel | Pasta | Kalbsrücken aus dem Trüffelsud
Trüffelpralinen

Samstag, 04.02.2023 Menü zum Valentinstag

Tiefseegarnele | Gebratener Hummer | Maishuhn | Trüffeljus
Champagnersüppchen | Mango

Samstag, 04.03.2023 Die besten Fleischsorten der Welt Teil I

Spezialitäten aus Neuseeland und Australien sowie das Staueri-
co- und Iberico-Schwein sowie unser eigenes Dry Aged Beef aus
unserem neuen Fleischreifeschrank
175,00 € pro Person

Samstag, 18.03.2023 Aufbaukochkurs Saucen

Morchelsauce | Linsensauce | Trüffelsauce | Pikanter Tomaten-
fond | Zweierlei Paprikaschaum Fenchelsauce | Safransauce
Kaviarsauce und viele mehr

Samstag 25.03.23 Die besten Fleischsorten der Welt Teil II

Limousin | Original Kobe | Australien | Schottland und
deutsches Dry Aged Beef
175,00 € pro Person

Samstag, 01.04.2023 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, 08.04.2023 Fingerfood-Kochkurs

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

Samstag, 15.04.2023 Spargelkochkurs

Heimischer Spargel | Morchel | Kalbsfilet | Erdbeeren

Samstag, 22.04.2023 Fischmenü

Gambas und Pulpo im Ganzen | Dorade Royal | Steinbutt
Dessert

Samstag, 29.04.2023 Die besten Fleischsorten der Welt Teil II

Limousin | Original Kobe | Australien | Schottland und
deutsches Dry Aged Beef
175,00 € pro Person

Samstag, 06.05.2023 Aufbaukochkurs Saucen

Morchelsauce | Linsensauce | Trüffelsauce | Pikanter Tomaten-
fond | Zweierlei Paprikaschaum | Fenchelsauce | Safransauce
Kaviarsauce und vieles mehr

Samstag, 13.05.2023 Smoker-Grillkurs

Bernd Werners Smoker-Grillkurs mit US Beef, Hereford Rind,
Neuseeland, Iberico, Schokokuchen aus dem Grill.
175,00 € pro Person

Samstag, 03.06.2023 Leichtes Sommermenü

Tiefseegarnele | Gebratener Hummer | Maishuhn | Sommer-
trüffel | Champagnersüppchen | Mango

Samstag, 10.06.2023 Asia-Kochkurs und die Welt der Gewürze von Ingo Holland

Gambas | Oktopus | Ente | Dessert

Highlight: Firmen- und Gruppenevent.

Kochkurs mit Sternekoch Bernd Werner und Weinbegleitung.
Die Termine stellen wir individuell nach Ihren Wünschen zusam-
men.

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

TRÜFFELABEND (ALBA) in Werners Restaurant



**Sonntag, 20. November 2022,
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
Lauch | Trüffelricottacrème

Sellerieschaumsuppe
Ochschwanzragout | Croûtons

Pochiertes Landei
Kartoffel-Nussbutterpüree | Spinat

Gefülltes Schwarzfederhuhn
Trüffeljus | Schwarzwurzel

Getrüffelter Brie
Sautierter Feldsalat

Original Beans Virunga 70 %
Schokotrüffel | Sanddorn

Preis pro Person 120,00 € zzgl. Trüffel Tagespreis/g
Zusätzlich bieten wir Ihnen zum Trüffelmenü auch eine
Weinempfehlung von Sami Mandou an.

WINTERZAUBER und Eisstockbahn im Innenhof



Liebe Gäste, entdecken Sie unseren eigenen Schloss-Eberstein-Winterzauber mit einigen Verkaufsständen und Weihnachtsprodukten. Genießen Sie unseren hausgemachten Glühwein und Kinderpunsch an einer Feuerstelle. Unsere leckere Schlossküche versorgt den kleinen – oder auch großen Hunger – zwischendurch. Für Action ist auch gesorgt: Unsere legendäre Eisstockbahn bietet für Familie und Freunde eine tolle Gelegenheit, um den Aufenthalt auf Schloss Eberstein abzurunden.

Öffnungszeiten:

Sa./So., 26./27.11.2022
Sa./So., 03./04.12.2022
Sa./So., 10./11.12.2022
Sa./So., 17./18.12.2022
Sa./So., 07./08.01.2023
Sa./So., 14./15.01.2023
Sa./So., 21./22.01.2023
Sa./So., 28./29.01.2023



Genuss aus der WEIN UND KOST

Pulled-Pork-Burger „Schloss Eberstein“ mit Essiggurken, roten Zwiebeln, Paprikarelish und Bergkäse

Badische Knöpfle aus dem Bergkäselaiab mit Röstzwiebeln und Trüffel

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck, Schmand, Zwiebeln und Gruyère

Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Calvados

Frisch gebackene Mandel-Lebkuchen-Waffel mit Kirschragout

ÖFFNUNGSZEITEN UND VORSCHAU 2023

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

Werners Restaurant ist in der ersten Januarwoche 2023 geschlossen.

Faschingsferien: 15.02.2023 bis 28.02.2023

Freitag, 10.03.2023, und Samstag, 11.03.2023
legendäre Küchenparty

Am 02.01 – 27.03.2023 bleiben das Hotel und die
Schloss-Schänke montags und dienstags geschlossen

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