

## Menüvorschläge für den Spiegelsaal

### Menü 1

Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Weißer Kokos-Curry-Samtsuppe mit Frühlingslauch  
Zuckerschoten und gebratener Gamba

\*\*\*\*\*

Zweierlei vom Landhuhn „Label Rouge“

Gefüllte Brust mit Pinienkernen  
und in Rotwein geschmorte Keule  
auf kleinem Gemüse und Kartoffelrissotto

\*\*\*\*\*

Nougat-Schokoladentörtchen im Baumkuchenmantel  
Grand-Marniereis, Rahmkaramellnüsse und Erdbeeren

36,-Euro

### Menü 2

Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Orkneylachs im Kräutercrepesmantel  
mit Kaviarsauce, Buttermilchparfait  
und kleinen Herzsalaten

\*\*\*\*\*

Saftige Kalbshälfte im Kräutermantel,  
jungen Karotten, Morchelrahmsauce und Kartoffelstrudel

\*\*\*\*\*

Himbeer- Rhabarberkompott mit Badischer Grießschnitte  
Zimtzucker und Vanilleeis

40,- Euro

## Menü 3

### Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Weißer Heilbutt auf Waldpilzrisotto, Pinienkernschmelze  
und Hummer-Zitronengrassauce

\*\*\*\*\*

Scheiben von der Entenbrust auf karamellisiertem  
Apfel-Selleriepüree, Kartoffelcrustini und abgeschmälzten Spätzle

\*\*\*\*\*

Passionsfruchttörtchen mit Joghurt-Limoneneis  
und Schokoladenterrine

44,- Euro

## Menü 4

### Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Gebratene Rotbarbe auf mediterranem Gemüsesalat, Oliven  
Rucola und Parmesanhippe

\*\*\*\*\*

Klare Tomatenessenz mit jungen Lauch, Grießnockerl und Pesto

\*\*\*\*\*

Kalbsrücken im Kräutermantel, junges Sommergemüse  
Kartoffeltorte und Portweinjus

\*\*\*\*\*

Komposition von Himbeere und Quark  
mit Vanilleeis

51,- Euro

## Menü 5

### Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

#### Meine Thunfischvariation „Schloss Eberstein“

Gebratener Yellow Thunfisch im Sesammantel auf Wasabicreme,  
Tatar vom Thunfisch auf mediterranem Brotsalat und Oliven,  
Carpaccio vom Thunfisch mit Limonenvinaigrette

\*\*\*\*\*

#### Supreme vom Perlhuhn auf Trüffelsauce und Sellerieschaum

\*\*\*\*\*

Ragout und Rückenfilet vom Französischen Lamm  
mit Rahmpolenta Basilikum, Artischockenspalten,  
Kartoffelgratin und Rosmarinjus

\*\*\*\*\*

Geeistes Vanillesouffle mit Whiskycrème-Brûlée,  
Waldbeeren und Minze

52,- Euro

## Menü 6

### Amuse Bouche

\*\*\*\*

Gebratenes Kaninchenfilet im Parmaschinkenmantel  
auf geschmolzenen Tomaten  
Zuckerschoten, Kräutersalat und Parmesanhippe

\*\*\*\*

Knusprig gebratener Zander  
auf Limonenrisoni  
und Hummerschaum

\*\*\*\*

Rinderfilet im Ganzen gebraten,  
auf leichtem Kartoffel-Knoblauchpüree,  
abgeschmälzte Spätzle, junge Karotten und Rotweinjus

\*\*\*\*

Dessertvariation  
„Schloss Eberstein“

54,- Euro

## Menü 7

### Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Meine Variation von der Gänseleber  
mit karamellisiertem Apfel-Korinthen-Kompott  
und Pinienkernbrioche

\*\*\*\*\*

Saibling-Medallion in Limonen Pfeffer gebraten  
auf südlichem Paprika-Fenchelgemüse und Estragonsoße

\*\*\*\*\*

Rehrücken im Steinpilzcrêpe auf Spitzkohl, Aprikosenragout  
und warmer Schokoladen-Rotweinsouße

\*\*\*\*\*

gebackenes Thaiti-Vanille-Quarksoufflé  
mit Erdbeereis, Mandelhippe  
und marinierte Himbeeren

57,- Euro

## Menü 8

Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln und Gambas  
mit Sommertrüffel-Cremefraiche  
und Kräutersalate

\*\*\*\*\*

Langostinosüppchen  
und glasierte Seezungenroulade

\*\*\*\*\*

Sorbet vom grünen Apfel  
und Rosa-Pfeffer-Krustini

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet und geschmorte Kalbsbacke  
auf Petersilienwurzelgemüse  
Kartoffel-Pfifferlingsstrudel  
und leichter Olivenjus

\*\*\*\*\*

Zitronentarte auf Baiserhaube,  
Mandeleis und Himbeeren

59,- Euro

## Vegetarisches Menü 9

Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Knackige Blattsalate mit eingelegten Mini-Mozzarella,  
geschmorte Kirschtomaten und Basilikum

\*\*\*\*\*

Morchelsamtuppe mit Croutons

\*\*\*\*\*

Rahmrisoni mit Artischocken,  
Pinienschmelze und Kräutersalate

\*\*\*\*\*

Desserträumereien Schloss Eberstein

39,- Euro

## Vegetarisches Menü 10

Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Andalusische Gazpacho  
mit gebackenen Pfeffercrustini

\*\*\*\*\*

Spargelsülze im Glas geschichtet  
mit Vanilleespuma

\*\*\*\*\*

Honig-Chicoree mit Orangenfilets und Pinienkernen

\*\*\*\*\*

Perlgraupenrisotto mit Parmesan und altem Balsam

\*\*\*\*\*

Dessert Etagere Schloss Eberstein  
(Drei leichte und originelle Desserts aus Bernd Werners Gourmet Küche)

48- Euro

## Amuse-Gueule-Menü 11

**Neues aus der Kreativ-Küche von Bernd Werner im Schloss Eberstein.  
Das Menü wird in kleinen Gängen serviert.**

Gebratene Wachtelbrustpraline  
mit Trüffelvinaigrette

\*\*\*\*\*

Gänseleberparfait  
mit lauwarmen Feigen-Pfefferkompott und Brioche

\*\*\*\*\*

Glasierte Rotbarbe  
auf Rotwein-Zwiebelmarmelade und Pinienkernschmelze

\*\*\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Ananas-Thaicurryschaum und Gewürzkräcker

\*\*\*\*\*

Seesaibling auf Kartoffel-Knoblauchpüree  
mit Artischocken

\*\*\*\*\*

Lammfilet mit rotem Paprikagemüse  
und Basilikumcreme

\*\*\*\*\*

Geschmortes Ochsenbäckle  
auf Vanille-Spätburgundersoße

\*\*\*\*\*

Charentaise Melonencocktail  
mit Limonen-Joghurteis

\*\*\*\*\*

Valrhona-Schokoladenschnitte  
mit Mango-Chilieis

75,- Euro

## Amuse-Gueule-Menü 12

Regionales aus der Kreativ-Gourmet Küche von Bernd Werner  
im Schloss Eberstein.

Das Menü wird in kleinen Gängen serviert.

Salat vom getrüffeltem Schweinebäckle  
mit Weinbergschneckenragout

\*\*\*\*\*

Variation von der Murgtal Forelle  
mit Apfel-Meerrettichschaum

\*\*\*\*\*

Petersilienwurzelsüppchen mit Flusskrebsen  
und Gartenkräutern

\*\*\*\*\*

Geschmorte Milchlammschulter und Keule  
mit Bärlauchcreme  
und Rahmkartoffelragout

\*\*\*\*\*

Geeister Quittenschaum  
mit Sauerrahmeis und Honighippe

\*\*\*\*\*

Gebratene Badische Griesschnitte  
mit Zimtzucker, Weinbergpfirsich  
und Vanilleeis

56,- Euro

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen nach unseren Menüs  
hausgemachte Petit Fours, feinste selbst gemachte Trüffel und Pralinen  
oder unsere Auswahl an Kuchen und Fruchttörtchen.*

## Schloss-Eberstein-Büffet 1

### Kalte Vorspeisen

Lachsroulade mit Kräuterparfait  
Murgtal-Saibling mit Meerrettichmousse im Lauchmantel  
Artischockenterrine mit getrockneten Tomaten, Gambas und Basilikum  
Gänselebercreme mit Portweingelee und Sesam  
Saftige Kalbsscheiben mit Trüffelremoulade im Ganzen aufgesetzt  
Gebratenes Landhuhn auf Thaicurrycreme und Mangospalten  
Shrimpscocktail mit leichter Cognaccrème und Chicoree  
Vegetarische Tomaten-Mozzarellasülze mit Gartenkräutern  
Verschiedene Gourmetsalate und Saucen mit reichhaltiger Brotauswahl,  
Partybrötchen und Olivenring

### Warme Vorspeisen

Weißer Heilbutt auf Spinatrissotto und Weißburgundersoße  
(aus der Küche serviert)  
Tomatenessenz mit Ravioli, Pesto und jungen Lauch  
(am Buffet)

### Hauptgericht

Wählen Sie bitte Ihren Hauptgang unter den Menüvorschlägen aus.

### Dessertbüffet

Geeistes Vanillesouffle und Whiskycrèmebrülee  
Himbeerschnitte mit Quarkmousse und Pistazien  
Weißes und braunes Schokoladenmousse mit Passionsfruchtcoulis  
Kokosnusstörtchen mit Mandarinengelee  
Salat von frischen Früchten im Orangensud mit Zimt und Vanille  
Charentaise-Melonencocktail im Glas serviert mit Joghurteis  
Eisvariationen und Sorbets

37,- Euro ohne Warme Vorspeisen ohne Hauptgang  
42,- Euro mit warmen Vorspeisen ohne Hauptgang  
(Der Preis für den Hauptgang liegt zwischen 9,- und 17,- Euro)