



# Menü Schloss Eberstein

## Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Zweierlei von der Gänsestopfleber  
*Terrine mit eingelegten Aprikosen und Sauterndelee*  
*Praline auf Fenchel-Orangensalat mit Ingwer*

25,- €

\*\*\*\*\*

Saltimbocca vom Atlantik Seeteufelmedaillon  
auf sautiertem Paprika-Weißkraut und Rieslingsoße

Vorspeise 24,- €

Hauptgang 34,- €

\*\*\*\*\*

Kaltes Melonen-Minzsüppchen  
mit gebratener Gamba und Specksegel

14,- €

\*\*\*\*\*

Joghurtsorbet auf marinierter Stachelbeere mit Hollunderaufguss

8,- €

\*\*\*\*\*

Milchkalbsrücken mit Ragout fin überbacken  
an sautierten Steinpilzen, Perlzwiebeln, Brotauflauf  
und Madeirajus

37,- €

\*\*\*\*\*

Käseauswahl vom Wagen  
- vom Affineur Waltmann -

14,- €

\*\*\*\*\*

Schokoladenbisquit mit Pfefferminzmousse, Zartbitterganache  
an Zitronensorbet und Papayasalat

14,- €

### als 6 – Gang Menü ohne Sorbet

ohne Wein 98,- €

mit Wein 152,- €

### als 7 – Gang Menü mit Sorbet

ohne Wein 104,- €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne zu jedem Gang  
ein Glas korrespondierenden Wein.

# Jeunes Restaurateurs

## Menü

Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Rindertatar mit Hummerremoulade  
lauwarmer Jakobsmuschel, Fingerlimes  
und Pulpovinaigrette

24,- €

\*\*\*\*\*

Steinbutt im Fenchelsamenöl gegart  
auf Paprika-Chorizograuben und Anisschaum

Vorspeise 28,- €

Hauptgang 36,- €

\*\*\*\*\*

Minestrone vom Edelkrebs mit  
Wurzelgemüse und Krebschwänzen

14,- €

\*\*\*\*\*

Gebratener Rücken vom Schwarzwälder Reh  
mit Pfifferlingsduxelles im Brotmantel  
auf jungem Wirsing á la creme,  
Haselnussflädle und Spätburgunderjus

38,- €

oder

Elsässer Taubenbrust mit Langpfeffer gebraten  
und Ragout aus der Keule  
auf Ducca-Cous Cous und Vanillekarotten

37,- €

\*\*\*\*\*

Lauwarmer Crottin de Chavignol  
mit Trauben-Senfsoße und Spätburgunderreis

12,- €

\*\*\*\*\*

Pochierter Weinbergspfirsich  
mit Pistazieneis und Pfirsichsabayon

14,- €

### als 3 – Gang Menü

ohne Wein 59,- €  
mit Wein 86,- €

### als 4 – Gang Menü

ohne Wein 77,- €  
mit Wein 113,- €

### als 5 – Gang Menü

ohne Wein 86,- €  
mit Wein 131,- €

### als 6 – Gang Menü

ohne Wein 98,- €  
mit Wein 152,- €

# Bernd Werners

## Landart

Mit Traubenkerndressing mariniertes  
Sommersalat, sautierten Waldpilzen und  
Wachtelspiegelei

23,- €

Roh marinierte Scheiben vom Schwarzwälder  
Färsenrind auf getrüffeltem Ölraukensalat  
und Basilikumbeize

22,- €

Weißer Tomatencremesuppe  
mit gebackenem Büffelmozzarella

12,- €

Zart geschmortes Ochsenbäckchen auf  
Bohnengemüse, Rotweinscharlotten,  
Bratkartoffelstampf und Spätburgunderjus

34,- €

### Für 2 Personen:

Gebratener Rinderrücken am Tisch tranchiert  
mit Bohnengemüse, Rosmarinkartoffeln und  
Berner Kräutersoße

34,- € pro Person

Sorbetvariation  
mit ihren Fruchtsüppchen

13,- €

Bayrisch Creme auf marinierten Kirschen  
mit Sauerrahmeis und Zimthippe

14,- €

**Gerne bieten wir Ihnen auch ein  
vegetarisches Menü an.  
Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.**