

Schloss Eberstein Menü

GÄNSELEBER

Mandel | Bitterschokolade | Cassis | Brioche
37 €

KAISERGRANAT

Spaghetini | Kimchi-Sesam | Passionsfrucht Hummerschaum
37 € / 48 €

ATLANTIK STEINBUTT

Fenchel | Spinat | Bergamotte-Zitronen
35 € / 52 €

PRESA vom IBERICO SCHWEIN

Blumenkohl | Spitzkohl | Rote Bete
Schwarzer Trüffel
48 €

ODER

KIEFER'S TAUBE BRUST & KEULE

Birnen | Schwarzwurzeln | Buchenpilz
Urkarotten | Portwein
48€

TIROLER MARGOTH BERGKÄSE

Zwiebel | Walnuss | Dörrtomate | Prosciutto
22 €

EDELWEISSE 47% SCHOKOLADE

Pistazie | Mango | Orange
22 €

als 5-Gang Menü 145 € | Weinbegleitung 82 €
als 6-Gang Menü 158 € | Weinbegleitung 94 €

darf's etwas Besonderes sein....

DRY AGED PORTERHOUSE STEAK - am Knochen - für 2 Personen

Sauce Béarnaise | Wilder Brokkoli | Parmesan-Trüffelkartoffeln |
Aprikosenmarmelade

149 € - für 2 Personen

Vegetarisches Schloss Eberstein Menü

RADICCHIO- & CHICORÉE-SALAT

Blutorange | Pekannuss Staudensellerie

19 €

TOPINAMBUR VELOUTÉ

Haselnuss & Kürbis-Krostini

19 €

TROMPETENPILZE - RAVIOLI

Lauch | Geräucherte Zwiebeln Vadouvan-Schaum

30 € / 37 €

WILDER BROKKOLI & BLUMENKOHL

Granatapfel | Sauerrahm Taboulé | Sauce Ras el Hanout

37 €

TIROLER MARGOT BERGKÄSE

Zwiebel | Walnuss | Dörrotomate

22 €

PFLAUMEN PANNA COTTA

Blaubeeren | Kardamom-Eis

22 €

als 5-Gang Menü 115€ | Weinbegleitung 82 €

als 6-Gang Menü 129€ | Weinbegleitung 94 €