

Schloss Eberstein Menü

ISLAND SAIBLING

Mango | Ponzu | Wasabi | Algen
34 €

Oder

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

Gamba | Sauce Rouille
22€

MORCHEL & WEISSE SPARGEL TORTELLINI

Lauch | Süßkartoffel | Prosciutto
30 € / 38 €

ATLANTIK STEINBUTT

Grüner Spargel | Yuzu | Beurre blanc
36 € / 53 €

REHRÜCKEN

Pastinake | Kirsch | Apfel | Wacholder
49 €

ODER

LAMM RÜCKEN

Erbesen | Urkarotten | grüner Spargel | schwarzer Knoblauch
48 €

CROTTIN DE CHEVRE

Kumquat | Rosmarin Brioche | geräucherte Mandel
19 €

EDEL WEISSE GANACHE

Rhabarber | Erdbeere | Holunderblüte | Joghurt
20 €

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

darf's etwas Besonderes sein...

SEEZUNGE „ALEXANDRA“

Zucchini | wilder Brokkoli
kleine Kartoffeln | Beurre Blanc | Hummerschaum
149 € - für 2 Personen

Am Tisch filetiert

Vegetarisches Schloss Eberstein Menü

WEISSE SPARGELVELOUTÉ

Süße Zwiebel | Pinienkerne | Crostini

21 €

SPARGELSALAT – Weiß & Grün

Erdbeer - Vinaigrette | Pistaziencreme | Endivie

28 €

MORCHEL & WEISSE SPAGEL TORTELLINI

Lauch | Süßkartoffel | Salbeibutter

29 € / 35 €

URKAROTTEN VARIATION

Physalis | Masala | Minze | Joghurt

37 €

CROTTIN DE CHEVRE

Kumquat | Rosmarin Brioche | geräucherte Mandel

19 €

KOKOSNUSS & LIMETTEN PANNA COTTA

Citrus | Sesam | Ananas

20 €

als 5-Gang Menü 115€ | Weinbegleitung 82 €

als 6-Gang Menü 129€ | Weinbegleitung 94 €