

Herzlich Willkommen in der Schloss Schänke

Schön, dass Sie bei uns sind!

Herzlichkeit, Qualität, Kreativität:

Diese Werte stehen hinter allen unseren Leistungen und auf diese Philosophie hat sich unser gesamtes Team eingeschworen.

Das werden Sie spüren, wenn Sie bei uns zu Gast sind.

Was uns antreibt ist unsere Leidenschaft und deshalb geben wir jeden Tag das Beste für unsere Gäste!

Bei Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung!

Ihr Schänke-Team

Kommende Events auf Schloss Eberstein

20 JAHRE SCHLOSS EBERSTEIN – UNSER JUBILÄUM

Freitag, 2. Mai **GALA-ABEND** mit Harald Wohlfahrt

Samstag, 3. Mai **SOMMER-KÜCHEN-PARTY**

Sonntag, 4. Mai **HOFFEST**



MUTTERTAG

Sonntag, 11. Mai 2025

Unser besonderes Menü für alle Mütter
in der Schloss Schänke oder in Werners Restaurant



Kennen Sie schon unseren Sonntagsbrunch im Spiegelsaal?

Kommende Termine:

11.05.2025 - Muttertagsbrunch
8.06. & 9.06.2025 Pfingstbrunch



SOMMER-KÜCHEN-PARTY

AM SAMSTAG, 26.07.2025



APERITIF



Pinot Blanc Sekt Schloss Eberstein ³	0,1 l	7,80 €
Rose Sekt Schloss Eberstein ³	0,1 l	8,80 €
Hugo / Aperol Spritz	0,2 l	8,50 €
Martini Bianco	0,4 dl	6,20 €
Lillet Lemon	0,2 l	7,20 €
Caipirosca	0,1 l	8,00 €
<i>Wodka, Rohrzucker, Limette, Eiswürfel</i>		
Americano		9,50 €
<i>Martini Rosso, Campari, Orange, Eiswürfel</i>		
Portonic		9,50 €
<i>Portwein, Tonic Water, Limette, Eiswürfel</i>		

alkoholfrei:

Shirley Temple	0,2 l	8,20 €
<i>Granadine, Ginger Ale, Sprite, Zitronensaft</i>		
Ipanema ⁵	0,2 l	7,50 €
<i>Ginger Ale, Limetten, Brauner Zucker</i>		

Unser Aperitif des Monats

“Aprikosen Gionade”

Gin / Aprikosensaft /Litschi Limonade / Orange

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{5, 8} , Fanta ⁵ , Sprite	0,3 l / 0,4 l	3,90 € / 5,10 €
Ebersteinquelle medium / still	0,75 l	6,50 €
Ebersteinquelle medium / still	0,3 l	3,80 €
Säfte	0,3 l	4,20 €
Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Bananensaft, Traubensaft, Kirschsafft, Kiba		
Saftschorlen	0,3 l / 0,4 l	3,90 € / 5,10 €
Apfel, Orange, Kirsch, Grapefruit, Johannisbeere, Traube		
Bitter Lemon ⁴ , Tonic Water ⁴ , Ginger Ale ⁵	0,2 l	3,90 €



MIT DEM GEHT'S LOS

Feine BIO-BROTAUSWAHL
Saisonale Dip's

2,80 €

UNSERE VORSPEISEN

Kreativ und Saisonal

Heimischer grüner und weißer SPARGELSALAT & BÜFFEL BURRATA DOP

Zitronen- Senfdressing I Ofentomaten I Rucola I Alter Balsamico

19,00 €

SPARGELSAMTSÜPPCHEN

Croutons I Schnittlauch

8,50 €

Feine Rohkost und Blattsalate „SCHLOSS EBERSTEIN“

Bärlauchpestocreme I Bergkäse I Croutons

17,00 €

zusätzlich wählbar mit:

mit karamellisiertem Ziegenkäse

21,00 €

mit gebeiztem Limonen-Lachs

22,50 €

mit gebratener Dorade Royal / Tomatensugo

23,50 €

mit gebratenen Rinderwürfel / Rotweinsauce

24,50 €

Bernd Werner's Klassiker

Hausgemachte MAULTASCHEN

lauwarmer Kartoffelsalat I Zwiebelschmelze

2 Stück / 14,50 €

4 Stück / 19,50 €

BEILAGENSALAT –vegetarisch–

Rohkost I Croutons

6,90 €



UNSERE HAUPTGÄNGE

Gebratene DORADE

Bärlauch-Kartoffelgnocchi I Tomatensugo

29,50 €

25,00 € -kleine Portion-

Rosa gebratenes RINDERRUMPSTEAK

Ofenkartoffel I Spargelrahmgemüse

Karottenpüree I Spätburgunderjus

33,00 €

BADISCHER STANGENSPIRGEL

Sauce Hollandaise I Neue Kartoffeln

28,00 €

Zusätzlich mit:

Gemischtem Schinken	7,50 €
Kräuterpfannkuchen	3,50 €
Kalbschnitzel paniert (1 Stück)	9,00 €
Gebratene Dorade (1 Stück)	9,50 €

ZWIEBELROSTBRATEN vom REH und Ragout aus der REHKEULE

Preiselbeerbirne I Spätzle I Selleriepüree I Schmorzwiebeln

26,50 €

21,50 € -kleine Portion-

Geschmorte RINDERROULADE

Neue Kartoffeln I Schmorzwiebeln

Selleriepüree I Merlotjus

29,00 €

WIENER SCHNITZEL – vom Kalb -

Kartoffelsalat I Preiselbeeren

29,50 €

Herzhafte Hauptgänge

1 Paar RINDSBRATWÜRSTE -vom Grill-

Schmorsoße I Kartoffelsalat

14,00 €

Badischer WURSTSALAT

Gewürzgurken I Zwiebel I Bauernbrot

13,00 €



Doch lieber vegetarisch oder vegan?

VEGANE TOMATENESSENZ

Schnittlauchöl I Ofentomate

8,80 €

Überbackene KÄSESPÄTZLE

Wildkräutersalat I Röstzwiebeln

15,50 €

Gefüllter KRÄUTERPFANNKUCHEN

Spargelragout I Erbsen I Karotten I Sauce Hollandaise

17,50 €

BÄRLAUCHGNOCCHI

Ofentomaten I Wildkräuter

gehobelter Allgäuer Bergkäse 12 Monate gereift

17,50 €

VEGANE SPARGELGNOCCHI

Schmortomatensugo I Wildkräuter

Grüner und weißer Spargel I Sesamschmelze

17,50 €

„Badische Happas“

3 verschiedene badische Köstlichkeiten, serviert in kleinen Töpfchen

Hausgemachte MAULTASCHEN

lauwarmer Kartoffelsalat I Zwiebelschmelze



SPARGELSAMTSÜPPCHEN

Croutons I Schnittlauch



Saftiges HIRSCHRAGOUT

Spätzle I Preiselbeerbirne

31,50 €



SPARGEL MENÜ

Spargelsalat

Büffel-Burrata I Ofentomaten I Bärlauchpesto
alter Balsamico



Spargelsamtsüppchen



Stangenspargel mit Kalbsmedaillon

Tomate I Oliven I Kartoffel



Schokokuchen

„Original Beans“ 67 %

Rhabarber- Erdbeerragout

Süßer eingelegter Spargel I Vanilleeis I Honighippe

3 Gang Menü mit Suppe 43,00 €

3 Gang Menü mit Vorspeise 53,00 €

4 Gang Menü 62,00 €



DESSERT

Dessert-ÜBERRASCHUNG - im Glas -

6,90 €

SCHOKOKUCHEN „ORIGINAL BEANS“ 67%

Rhabarber - Erdbeerragout I süß eingelegter Spargel

Vanillecrumble I Honighippe

12,70 €

KÄSEAUSSWAHL

Feigensenf I Nüsse I Brot I Weintrauben

15,90 €

Gemischtes EIS (3 Kugeln)

7,90 € -mit Sahne-

6,90 € -ohne Sahne-

SCHWARZWALD-Becher

Vanilleeis I Schokoladeneis I Kirschwasser I Kirschragout I Schlagsahne

9,90 €

Heiße LIEBE

Vanilleeis I Himbeerragout I Schlagsahne I Hippe

9,90 €

EIS-Kaffee

2 Kugeln Vanilleeis aufgegossen mit geeistem Kaffee

Schlagsahne

7,90 €

EIS-Schokolade

2 Kugeln Vanilleeis aufgegossen mit geeister Schokolade

Schlagsahne

7,90 €

In unserer Vitrine im Gotischen Saal

Kuchenvariation aus eigener Produktion (bis 17.00 Uhr)

Tageskuchen á 3,90 €

Tagestorte á 4,50 €

Wenden Sie sich bei Fragen gerne an unser Servicepersonal!

