

Schloss Eberstein Menü

GÄNSELEBER

Dattel | Sauerkirsche | Brioche
37 €

OCHSENSCHWANZ

Essenz | Trüffel | Wirsing | Senf
25 €

KABELJAU

getrocknete Tomate | Chorizo
Amalfi-Zitrone | Safran
38 € / 49 €

ENTENBRUST

Orange | Chicorée | Marone
47 €

ODER

REHRÜCKEN

Hokkaidokürbis | Buchenpilze | Cassis
49 €

BIO KORNBLOME BLAU

Feige | Walnuss | Rosinenfocaccia
22 €

EDELKARAMELL-SCHOKOLADENGANACHE

Grüner Apfel Matcha | Birne
geräucherte Mandel
22 €

als 4-Gang Menü 117 € | Weinbegleitung 69 €

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

Hokkaidokürbis | Buchenpilz | Cassis

149 € - für 2 Personen

Vegetarisches Schloss Eberstein Menü

FELDSALAT

Kartoffelcroutons
Cranberry-Vinaigrette
19 €

HERBSTGEMÜSE

Eingelegt | Grüne-Göttin-Dressing
Pumpnickel-Crumble
22 €

CANNELLINI - BOHNENVELOUTÉ

Parmesan | schwarzer Trüffel
19 €

HOKKAIDOKÜRBIS

Buchenpilze | Zwiebelconfit
Cassis | Pilzcrumble
37 €

BIO KORNBLUME BLAU

Feige | Walnuss | Rosinenfocaccia
22 €

KOKOSNUSS & DATTEL

Limette | weiße Schokolade | Banane
22 €

als 4-Gang Menü 98 € | Weinbegleitung 69 €
als 5-Gang Menü 115 € | Weinbegleitung 82 €
als 6-Gang Menü 129 € | Weinbegleitung 94 €