

Kochkurs-Reihe 2019

12. Januar	NEU!!! Kinderkochkurs* NEU!!!
23. Februar AUSGEBUCHT	Aus dem Meer – Fisch, Krusten- und Schalentiere
02. März	Aus dem Meer – Fisch, Krusten- und Schalentiere
23. März AUSGEBUCHT	Für Saucenlöffler – Fonds, Saucen, Suppen
30. März	Für Saucenlöffler- Fonds, Saucen, Suppen
27. April	Frühlingsgenüsse - vegetarisch genießen
25. Mai	Angrillen – rund um Smoker, Grill & Co.

Der Kochkurs startet um 11:00 Uhr mit einem kleinen Imbiss. Es wird zusammen gekocht, getrunken und gelacht und anschließend das leckere Menü an einer großen Schlemmertafel zusammen genossen. Dazu servieren wir die passenden Weine aus unserem umfangreichen Weinkeller. Kochkurs-Teilnehmer 95.00 €, Kochkurs-Gast 49.00 €

*Der kindgerechte Kochkurs ist geeignet für Kinder ab 4 Jahre.

Kochkurs pro Kind 45.00 €, pro Essensgast 25.00 €.

Winterzeit – Fondue im Kerzenlicht

3 Sorten Fleisch handgeschnitten vom Rind, Schwein und Geflügel serviert mit Pommes Frites und Weißbrot. Dazu reichen wir 3 verschiedene hausgemachte Saucen und feine Cornichons. Nur jetzt in der kalten Jahreszeit und auf Vorbestellung für 19.50 € pro Person.

26. Januar 2019 – Menü mit dem Weingut Peth-Wetz

Jedes Jahr aufs Neue sind wir von Christians Weinstil begeistert. Das ist das neue Rheinhessen - regional geprägt und international inspiriert. Wir freuen uns auf einen gemütlichen Winterabend mit einem Ausnahmetalent und seinen wunderbaren Weinen. Dazu servieren wir ein köstliches 4-Gang-Menü aus Stefans mehrfach ausgezeichnete Küche. Menü mit begleitenden Weinen 68.00 € pro Person

15. März 2019 – Hummer-Menü

Frischer Hummer ist eine Delikatesse und gekonnt zu bereitet eine wahre kulinarische Köstlichkeit. Genießen Sie an diesem Abend in unserem mehrfach ausgezeichneten Restaurant ein exklusives Hummer-Menü in 5-Gängen für 78.00 € pro Person.

29. März 2019 – Magisches Dinner mit Saruman FireMagic

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich Sinne und Gaumen verzaubern. 3-Gang-Menü mit zauberhafter Unterhaltung 52.00 €

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig (Spessart und Vogelsberg), Fleisch und Wurstwaren (Metzgerei Desch, Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand), Wildfleisch (heimische Jagd), Süßwasserfische (Fischzucht Röhl, Günter Kraus), Salzwasserfische (nachhaltige Fangware), Eier und Geflügelfleisch (Geflügelhof Lück), Spargel und Erdbeeren (Gustav Gold), Säfte (Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen), Weine (europäische Winzer), Brände (Spessarter Brennereien) Frammersbacher Bier (Waldschloss Bräu), Mineralwasser und Limonade (Bad Brückenauer Quellen), Sekt (Sektkellerei J. Oppmann)

Aperitif



Winterbirne 4.80 €
 winterlich gewürzter, vollmundiger Birnensaft

Rosige Zeiten 5.80 €
 Sekt verfeinert mit selbstgemachten Rosensirup

2012 Taylor's Late Bottled Vintage Port 4.50 €
 vollmundiger roter Portwein mit schöner Fruchtnote

Weinempfehlungen

Silvaner 49°44', trocken (Weißwein) 0,1 l 3.50 €
 Schloss Castell, Franken 0,2 l 6.50 €
 2016 0,75 l 25.50 €

Riesling, trocken (Weißwein) 0,1 l 3.50 €
 Weingut Liebfrauenstift, Rheinhessen 0,2 l 6.50 €
 2013 0,75 l 25.50 €

Müller-Thurgau, halbtrocken (Weißwein) 0,1 l 3.00 €
 Schloss Castell, Franken 0,2 l 5.50 €
 2016 0,75 l 22.50 €

Monastrell, trocken (Rotwein) 0,1 l 3.50 €
 Bodegas Volver, Alicante 0,2 l 6.50 €
 2015 0,75 l 25.50 €

Cuvée Simsalabim, trocken (Rotwein) 0,1 l 3.50 €
 Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel, Pfalz 0,2 l 6.50 €
 2016 0,75 l 25.50 €

Trollinger „Alte Reben“, trocken (Rotwein) 0,1 l 4.50 €
 Weingut Schnaitmann, Württemberg 0,2 l 8.50 €
 2011 0,75 l 30.50 €

Digestif – Etwas Feines zum Schluss

Menage à trois 9.50 €
 2 edle Brände begleitet von einem Espresso

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig (Spessart und Vogelsberg), Fleisch und Wurstwaren (Metzgerei Desch, Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand), Wildfleisch (heimische Jagd), Süßwasserfische (Fischzucht Röhl, Günter Kraus), Salzwasserfische (nachhaltige Fangware), Eier und Geflügelfleisch (Geflügelhof Lück), Spargel und Erdbeeren (Gustav Gold), Säfte (Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen), Weine (europäische Winzer), Brände (Spessarter Brennereien) Frammersbacher Bier (Waldschloss Bräu), Mineralwasser und Limonade (Bad Brückenauer Quellen), Sekt (Sektkellerei J. Oppmann)

Feinschmecker-Menü

Ziegenkäse mit Akazienhonig im knusprigen Säckchen
auf Rote-Bete-Carpaccio

Filet vom Frammersbacher-Saibling
mit glacierten Trauben und Speck
auf handgehobelten Rahmsauerkraut

Sorbet von der Quitte aus dem eigenen Garten
auf Wunsch mit Sekt „Edition Schwarzkopf“ aufgegossen

Rosa gebratenes Rinderfilet & zart geschmorte Ochsenbacken
mit jungem Wirsing, gebratenen Pilzen und Kartoffelstampf

Crème brûlée
mit hausgemachten Tonkabohnen-Eis

3 – Gänge
Ziegenkäse | Zweierlei vom Rind | Crème brûlée
37.00 €

mit 2 korrespondierenden Weinen
45.00 €

5 – Gänge
53.00 €

mit 3 korrespondierenden Weinen
65.00 €

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

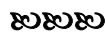
Imkerhonig (Spessart und Vogelsberg), Fleisch und Wurstwaren (Metzgerei Desch, Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand), Wildfleisch (heimische Jagd), Süßwasserfische (Fischzucht Röhl, Günther Kraus), Salzwasserfische (nachhaltige Fangware), Eier und Geflügelfleisch (Geflügelhof Lück), Spargel und Erdbeeren (Gustav Gold), Säfte (Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen), Weine (europäische Winzer), Brände (Spessarter Brennereien) Frammersbacher Bier (Waldschloss Bräu), Mineralwasser und Limonade (Bad Brückenauer Quellen), Sekt (Sektkellerei J. Oppmann)

Vegetarisches Menü

Birnen-Sellerie-Suppe mit Walnuss-Pesto



Gefüllte Wirsingbällchen auf weißer Trüffel-Rahmsauce mit Kartoffelpüree und gebratenen Pilzen



Nougatchino Royal hausgemachtes Nougateis aufgefüllt mit Baileys & Espresso

3 – Gänge 26.00 €

mit korrespondierendem Wein 34.00 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe 5.90 €
mit hauchdünn geschnittenem Rinderfilet, Sherry und Markklößchen

Birnen-Sellerie-Suppe 5.90 €
mit Walnuss-Pesto

Vorspeisen

Knackiger Vorspeisensalat mit  Dressing 5.80 €
verfeinert mit Cranberries und gerösteten Kernen

Champignons mit Kräuterbutter überbacken 6.20 €
an buntem Salatbouquet

Feldsalat mit gebratener Geflügelleber 10.60 €
mit krossen Croûtons und Balsamico-Dressing

Ziegenkäse mit Akazienhonig im knusprigen Säckchen 9.40 €
auf Rote-Bete-Carpaccio

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig (Spessart und Vogelsberg), Fleisch und Wurstwaren (Metzgerei Desch, Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand), Wildfleisch (heimische Jagd), Süßwasserfische (Fischzucht Röhl, Günter Kraus), Salzwasserfische (nachhaltige Fangware), Eier und Geflügelfleisch (Geflügelhof Lück), Spargel und Erdbeeren (Gustav Gold), Säfte (Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen), Weine (europäische Winzer), Brände (Spessarter Brennereien) Frammersbacher Bier (Waldschloss Bräu), Mineralwasser und Limonade (Bad Brückenauer Quellen), Sekt (Sektkellerei J. Oppmann)

Hauptgerichte

- Kleiner Beilagensalat mit  Dressing** 3.90 €
- Gefüllte Wirsingbällchen auf weißer Trüffel-Rahmsauce** 14.80 €
mit Kartoffelpüree und gebratenen Pilzen (Vegetarisch)
- Cordon bleu von der Kahlgründer Poularde** 14.90 €
panierte Poulardenbrust mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes Frites
(auf Wunsch auch glutenfrei)
-  Burger vom Angus Rind** 12.90 €
mit Bergkäse, Tomaten und Süßkartoffel Pommes
- Filet vom Frammersbacher-Saibling** 19.60 €
mit glacierten Trauben und Speck
auf handgehobelten Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf
- Rosa gebratene Brust von der Barbarie-Ente** 20.50 €
unter der Macadamia-Honig-Kruste
mit Krusteln und karamellisierten Apfelrotkohl
- Filetsteak vom Angus-Rind**
ca. 180 gr. 24.60 €
ca. 250 gr. 29.80 €
auf legendärer „Café de Paris“ Sauce mit hausgemachten Krusteln
- Knusprige Gänsekeule mit Beifußsauce** 18.60 €
mit karamellisierten Apfel-Rotkohl und Klößen
- Zart geschmorte Ochsenbacken in Trüffelsauce** 19.80 €
mit jungem Wirsing, gebratenen Pilzen und Kartoffelstampf

Unsere besondere Empfehlung für 2 Personen

Châteaubriand – doppeltes Filetsteak – pro Person 28.50 €
mit handgeschlagener Sauce Béarnaise
überbackenen Champignons, jungem Wirsing und Krusteln

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig (Spessart und Vogelsberg), Fleisch und Wurstwaren (Metzgerei Desch, Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand), Wildfleisch (heimische Jagd), Süßwasserfische (Fischzucht Röhl, Günter Kraus), Salzwasserfische (nachhaltige Fangware), Eier und Geflügelfleisch (Geflügelhof Lück), Spargel und Erdbeeren (Gustav Gold), Säfte (Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen), Weine (europäische Winzer), Brände (Spessarter Brennereien) Frammersbacher Bier (Waldschloss Bräu), Mineralwasser und Limonade (Bad Brückenauer Quellen), Sekt (Sektellerei J. Oppmann)

Dessert

- Sorbet von der Quitte aus dem eigenen Garten** 4.80 €
 auf Wunsch mit Sekt „Edition Schwarzkopf“ aufgegossen
- Bourbon-Vanille-Eis mit Olivenöl und groben Meersalz** 4.80 €
- Selbstgemachtes Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce** 5.80 €
 und Sahnetupfer
- Sorbet Variation** 5.50 €
 drei Kugeln hausgemachte Sorbets
- Nougatchino Royal** 6.80 €
 hausgemachtes Nougateis aufgefüllt mit Baileys & Espresso
- Crème brûlée** 7.20 €
 mit hausgemachten Tonkabohnen-Eis
 (glutenfrei)
- Tiroler Kaiserschmarrn** 8.50 €
 mit Zwetschgenröster aus dem eigenen Garten und Vanilleeis
 (auf Wunsch auch glutenfrei)

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

Riesling Spätlese, fruchtsüß (Weißwein)	0,1 l	3.50 €
Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen	0,2 l	6.50 €
2015		

Käse

- Galbani Gorgonzola** 6.20 €
 mit Akazienhonig
- Gereifter Parmesan** 6.20 €
 mit selbst eingelegten Oliven, Olivenöl
- Schweizer Bergkäse** 6.20 €
 mit Walnüssen
- Feine Käseauswahl** 9.80 €
 mit Nüssen & selbst eingelegten Oliven

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig (Spessart und Vogelsberg), Fleisch und Wurstwaren (Metzgerei Desch, Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand), Wildfleisch (heimische Jagd), Süßwasserfische (Fischzucht Röhl, Günter Kraus), Salzwasserfische (nachhaltige Fangware), Eier und Geflügelfleisch (Geflügelhof Lück), Spargel und Erdbeeren (Gustav Gold), Säfte (Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen), Weine (europäische Winzer), Brände (Spessarter Brennereien) Frammersbacher Bier (Waldschloss Bräu), Mineralwasser und Limonade (Bad Brückenauer Quellen), Sekt (Sektkellerei J. Oppmann)