



Jahresprogramm
2016 / 2017

Kronenschlösschen – das zauberhafte Landhotel vor den Toren Frankfurts



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

Kronenschlösschen, Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Telefon: +49 (0) 67 23 640 · Telefax: +49 (0) 67 23 76 63
info@kronenschloesschen.de · www.kronenschloesschen.de

März 2016

**Gründonnerstag, 24. März
bis Ostermontag, 28. März**

495 €

*Genießen Sie Frühlingstage – ohne jeden
Reise-Stress ... im schönen Rheingau,
lassen Sie sich im wunderschönen
Hotel Kronenschlößchen verwöhnen.*

April 2016

Samstag, 2.4.

10.30-14.30

125 €

Limitierte Personenzahl: 12

OSTERN: Hotel-Arrangement Halbpension

Anreise wahlweise Gründonnerstag oder Karfreitag. 3 Übernachtungen im Doppelzimmer (alle Zimmer mit Marmorbad, BOSE-Stereoanlage, LCD/Plasma TV, elegante Ausstattung - „Hotelier des Jahres“-) incl. Frühstücksbuffet. Karfreitag und Ostersonntag Gourmetdinner (5 Gänge) im Restaurant, Ostersonntag Abendmenü im Bistro. Pauschalpreis für 3 Tage: 495 € pro Person. Verlängerungsnacht (4. Nacht) incl. Frühstück 90 € pro Person. Aufpreise: Juniorsuite 25 € / Suite 40 € pro Person + Tag

Kochkurs mit Sternekoch Simon Stirnal *

Gemeinsam mit Simon Stirnal kochen Sie drei Menügänge, die Sie, Gang für Gang, auch gemeinsam verspeisen. Bei schönem Wetter auf der Terrasse. Pauschalpreis für Kurs und Rezepte, Mittagessen incl. Wein, Wasser und Cafe.

Samstag, 2.4.

19.30-23.00

125 €

Ortswein – starker Charakter aus acht Weinregionen

Zu einem Menü in fünf Gängen gibt es Ortsweine bester Weingüter. Weingüter **Bercher** (Burkheimer Grauburgunder), **Bürklin-Wolf** (Deidesheimer Riesling trocken), **Dreissigacker** (Bechtheimer Chardonnay), **Josten & Klein** (Leutesdorfer Riesling trocken), **Fritz Haag** (Brauneberger Riesling Kabinett), **Schloss Schönborn** (Rüdesheimer trocken), **Dautel** (Bönnigheimer Weissburgunder), **Krone** (Assmannshäuser Spätburgunder), **St. Anthony** (Nierstein Blaufränkisch). Keine Moderation, Einzeltische. Pauschalpreis für Menü in fünf Gängen einschließlich Weine, Wasser und Cafe.

Sonntag, 3.4.

ab 12.00-14.30

Mittagessen & Wein

68 €

Mittagsmenü: Müritzer Frühlingsschlamm & Pinot Noir

Milchschlamm vom „Hof Müritz“ in Mecklenburg-Vorpommern. Auf 200 Hektar Weideland wachsen die Lämmer unter optimalen Bedingungen auf. Grüne Weiden und natürliche Ernährung verleihen dem Fleisch das unnachahmlich feine Aroma. Pauschalpreis für Menü in drei Gängen, Wein und Mineralwasser. Einzeltische.

Freitag, 8.4.

19.30–23.00

140 €

Champagner-Dinner for Two

Zur Begrüßung ein Glas Champagne Rosé, zum Abendessen 1 Flasche Champagner Billecart Salmon Brut für 2 Personen, zum Hauptgang Spätburgunder und zum Dessert ein Glas Riesling Auslese. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü in vier Gängen, 1 Flasche Champagner für 2, Weiß- und Rotwein, Wasser und Cafe.

Sonntag, 10.4.

ab 12.00-14.30

Mittagessen & Wein

52 €

Mittagsmenü im Bistro: Forellen aus dem Wispertal & Lorcher Riesling

Pauschalpreis für Menü in drei Gängen, Wein und Mineralwasser. Einzeltische.

Sonntag, 10.4.

17.00- 20.30

85 €

Weinschule mit Sommelier Florian Richter, Tasting & Menü

Start mit einer Stunde „Weinschule“. Um 18.15 Aperitif, anschließend Bistromenü in drei Gängen vom Sternekoch Simon Stirnal*, begleitet von Weiß- und Rotweinen, die Chef-Sommelier Florian Richter ausgesucht hat. Pauschalpreis für Weinschule, Aperitif, Menü, alle Weine und Mineralwasser.

Freitag, 15.4.

19.30-23.00

145 €

Hummer & Krustentiere

Vier Hummergänge und ein Dessert, begleitet von Weissburgunder, Grauburgunder, Silvaner und Chardonnay. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, Weine, Wasser und Cafe. Keine Moderation, Einzeltische.

Freitag, 22.4.

19.00-23.00

Raritäten-Dinner

295 €

BORDEAUX: Die 10 besten Jahrgänge seit 50 Jahren

1966 Château Haut Batailley, Pauillac / **1970** Château Talbot, St. Julien / **1975** Château Gloria, St. Julien / **1982** Château La Lagune, Medoc / **1986** Château Pichon Lalonde Comtesse, Pauillac / **1989** Château Canon, St. Emilion / **1995** Château Cos d'Estournel, St. Estephe / **1996** Pontet Canet, Pauillac / **2000** Domaine de Chevalier, Graves / **2005** Château Latour á Pomerol.

Moderation: **Florian Richter**, Chef Sommelier

Pauschalpreis für Champagne Laurent-Perrier, Gourmetmenü in fünf Gängen, Rieslinge Erstes Gewächs + Auslese zu Vorspeise + Dessert, 10 rare Bordeaux-Weine, Wasser und Cafe.

Samstag, 23.4.

10.30-14.30

125 €

Limitierte Personenzahl: 12

Kochkurs mit Sternekoch Simon Stirnal *

Gemeinsam mit Simon Stirnal kochen Sie drei Menügänge, die Sie, Gang für Gang, auch gemeinsam verspeisen. Bei schönem Wetter auf der Terrasse. Pauschalpreis für Kurs und Rezepte, Mittagessen incl. Wein, Wasser und Cafe.

Sonntag, 24.4.

ab 12.00 -14.30

65 €

Mittagsmenü: Geschmortes US Beef & Spätburgunder

Pauschalpreis für Menü in drei Gängen, alle Weine und Mineralwasser. Einzeltische.

Freitag, 29.4.

19.30-23.00

145 €

Bubbles for Life – Sektmenü

Ein Frühlingssmenü vom Sternekoch Simon Stirnal* in vier Gängen. Erleben Sie die Harmonie vollendeter Sekte – Weiß & Rosé -, mit dem Wein- und Sektgut Barth aus Hattenheim, Weingut Schönleber aus Oestrich-Winkel sowie der Sektkellerei Bardong aus Geisenheim.

Moderation: **Florian Richter**, Chef Sommelier

Pauschalpreis für Aperitif, Gourmetmenü und alle Getränke.

MAI 2016

Sonntag, 1. Mai <i>Feiertag</i> Mittagessen & Wein 68 €	ab 12.00- 14.30	Mittagsmenü: Ingelheimer Spargel klassisch & Silvaner aus Mainfranken <i>Spargelrahmsüppchen oder Spargel-Feldsalat / Stangenspargel mit Wiener Schnitzel, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise / Limonensorbet mit Gewürz-Ananas und Eisenkraut.</i> Die klassisch perfekte Ergänzung zum Spargel sind Silvaner aus Mainfranken, heute von den berühmten Gütern in Iphofen (Hans Wirsching) und Würzburg (Bürgerspital und Juliuspsital). Pauschalpreis für Menü, alle Weine, Mineralwasser. Einzeltische.
Freitag, 6.5. 125 €	19.30-23.00	Spitzenweine aus Südafrika: Tasting & Dinner Südafrika ist berühmt für seine Sauvignon Blancs, Chenin Blancs und Chardonnays, - und die Südafrikanischen Rotweine sind begehrt wie nie zuvor. Sternekoch Simon Stirnal* komponiert ein 4-Gang Feinschmeckermenü zu TOP-Weinen Südafrikas: Sauvignon Blanc von Le Bonheur/ Chenin Blanc, Earthbound / Chardonnay von Meerlust / Pinotage von Glenelly / Cabernet Sauvignon von Allesverloren / Merlot von Näkel / Shiraz von Allesverloren). Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü und alle Getränke.
Samstag, 7.5. 150 €	19.30-23.00	Rheingau (G. Künstler)/Wachau (Hirtzberger)/Piemont (Braida, Norbert Reinisch) Ein raffiniertes Sternemenü in fünf Gängen, begleitet von großen Weiß- und Rotweinen. Die Winzer sind alle persönlich anwesend und präsentieren ihre Weine. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, Weine, Mineralwasser, Cafe.
Sonntag, 8.5. Mittagessen & Wein 59 €	ab 12.00-14.30	Mittagsmenü: MAI-SCHOLLE & Grauburgunder Pauschalpreis für Menü in drei Gängen, Wein und Mineralwasser. Einzeltische.
Freitag, 13.5. 128 € <i>Nutzen Sie die Chance, den Jahrgang 2014 kennenzulernen und Ihre Bestellung direkt beim Weingut aufzugeben. Heute sind die Weine bei diesen Top- Winzern noch nicht ausverkauft ...</i>	19.00-23.00	Traditionelle Riesling-Parade, Jahrgang 2014: Tasting & Dinner Etablierte sowie junge Rheingauer Weingüter beim Gourmet-Dinner Zu einem 4-Gänge-Gourmetmenü von Sternekoch Simon Stirnal * gibt es eine Verkostung von 14 ausgewählten Rieslingen des vorzüglichen Jahrgangs 2014 der Weingüter: Barth / Bischöfliches Weingut / Georg Breuer / Crass / Anthony Hammond / Johannishof / Jakob Jung / Graf von Kanitz / Hans Lang / Georg Müller Stiftung / Prinz von Hessen / Balthasar Ress / Schloss Schönborn / Sohns / Spreitzer. Pauschalpreis für Aperitif, Sterne-Menü, Weine, Wasser und Cafe. Moderation: Chef-Sommelier Florian Richter , im Gespräch mit Rheingauer Winzern.
Pfingsten <i>Freitag, 13.5. – Montag, 16.5.</i> 510 €		Pfingsten-Hotel Arrangement Halbpension SPECIAL Drei Übernachtungen im Doppelzimmer mit Halbpension: 510 € pro Person (Frühstücksbuffet, 2 x Gourmetdinner im Restaurant, 1 x Dinner im Bistro) Auf dem Zimmer: Begrüßungscocktail / Prinzestörtchen / Obststeller Aufpreise: Juniorsuite 25 € / Suite 40 € pro Person + Tag
Freitag, 20.5. 135 €	19.30-23.00	Die Jagd ist auf! Das Beste aus heimischen Wäldern Große Pinot Noirs & Rieslinge aus dem Rheingau Ein Gourmetmenü von Sternekoch Simon Stirnal* in vier Gängen mit Geflügel, Hirsch und Rehrücken, dazu Spätburgunder der Weingüter Fritz Allendorf / Diefenhardt / Jakob Jung / Krone / Künstler. Zum Dessert ein edelsüßer Riesling. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Wasser + Cafe.
Freitag, 27.5. Tasting & Menü 130 €	19.30-23.00	Eine Weinreise rund um die Welt (Blindprobe) Ein spannender Abend, der manche vinologische Überraschung birgt, denn was sich letztendlich in den Gläsern verbirgt, wird Sie in Staunen versetzen. Dazu kocht Sternekoch Simon Stirnal*, fein abgestimmt, ein Menü mit Köstlichkeiten aus aller Welt. Moderation: Chef Sommelier Florian Richter Pauschalpreis für Aperitif, Menü und alle Getränke.
Samstag, 28. 5. 125 € <i>Limitierte Personenzahl: 12</i>	10.30 bis 14.30	Kochkurs mit Sternekoch Simon Stirnal* Gemeinsam mit Simon Stirnal kochen Sie drei Menügänge, die Sie, Gang für Gang, auch gemeinsam verspeisen. <i>(Bei schönem Wetter auf der Terrasse).</i> Pauschalpreis für Kurs und Rezepte, Mittagessen incl. Aperitif, Weine, Wasser + Cafe.

JUNI 2016

Freitag 3.6. 135 €	19.30-23.00	Südamerika - Chile, Argentinien, Peru Peru fasziniert mit seiner neu entdeckten Küche die Feinschmecker. Ein 4-Gängemenü mit Tomata e Patata / Cigala (Kaisergranat) / Taco de Paloma (Taube) / Limonengranité. Chile produziert grosse Weine mit den Rebsorten Chardonnay, Carmènere und Cabernet Sauvignon. Argentinien hat vergessene Rebsorten Europas, wie Malbec und Torrèntes, zu vinophilen Höhepunkten entwickelt. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Mineralwasser, Cafe.
Sonntag, 5.6. Mittagessen & Wein 65 €	ab 12.00-14.30	Mittagsmenü: MAIBOCK & Spätburgunder Pauschalpreis für Menü in drei Gängen, Weißwein zu Vorspeise und Dessert sowie Rheingauer Spätburgunder zum Hauptgang, Mineralwasser. Einzeltische

Freitag, 10.6. <i>Das beste Fleisch der Welt</i> 165 €	19.30-23.00	Gourmet-Dinner: Wagyu US-Beef Wagyu-Kobe-Beef: Dieser Begriff steht für Gourmet-Luxus schlechthin. Die schwarzen Wagyu Rinder werden in Nebraska/USA in freier Natur in kleinen Herden gehalten. Gefüttert werden diese Rinder aus natürlicher Aufzucht ausschließlich mit Mais, Gerste und Mineralien, - ohne jegliche künstliche Zusätze. Der Geschmack ist sensationell, - allerdings sind es auch die Preise. Sternekoch Simon Stinal* kocht ein Menü mit zwei Fischgängen und zwei Wagyu-Beef-Gängen sowie Dessert. Begleitet wird das Menü von Rotweinen aus Kalifornien: Pinot Noir / Zinfandel / Merlot und Cabernet Sauvignons. Dazu trockene und edelsüße Weißweine zu den Fischgängen und zum Dessert. Einzeltische. Pauschalpreis für Gourmetmenü, Weiß- und Rotweine, Mineralwasser und Cafe.
Freitag, 17.6. 145 €	19.30-23.00	Gewürzmenü & Aromen-Weine Mit Gewürzen eine Reise um die Welt: von Europa nach Asien, von mild bis scharf und exotisch. Von Gang zu Gang wechselt die Herkunft der Gewürze und beflügelt die Phantasie. Der Abend beginnt mit mitteleuropäisch-deutscher Gewürztradition: mit Kümmel, Wachholder, Knoblauch Raucharomen und Lindenblütenhonig zu Douroc-Schwein. Es folgt die Würze des Nahen Ostens: mit Raz el Hanout, Rosenblütenknospe, Orange, Aprikose, und Dattel zu Couscous & Lamm. Weiter geht es mit der südostasiatischen Tradition in Indien und Thailand: mit Curry / Kokos / Zitronengras / Ingwer und Sesam zu Krustentieren. Fehlen darf nicht die japanische Würze mit Sojasauce / Mirin / Dashi / Ponzu und Togarashi zu Fisch und Gemüse. Ein raffiniertes Menü in 5 Gängen vom Sternekoch Simon Stinal*, dazu perfekt abgestimmte Weine, vorwiegend von Aromarebsorten: Riesling, Muskateller, Gewürztraminer und Chardonnay. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine und Mineralwasser. Moderation: Erwin Seitz , Gourmetjournalist, Kulturhistoriker, Connaisseur
Samstag, 18.6. 78 € <i>Vegetarisches Menü</i>	12.00 -14.30	Vergessene Gemüse- und Getreidearten & seltene Rebsorten <i>Ein vegetarisches Menü</i> mit Kräutern, Gemüse und Getreiden, die die Zeit fast nicht überdauert hätten, weil sie der Landwirtschaft nicht ertragreich genug erschienen. Heute sind Gourmets fasziniert von solch „vergessenen“ Lebensmitteln, sie haben Einzug in die Sterneküche gehalten. Gemüse, das nicht auf Ertrag gezüchtet wird, wächst langsamer und bildet deshalb sehr viel mehr Nährstoffe. Es ist „hart im Nahmen“, hat sich dem Boden, dem Klima angepasst, es braucht keinen Kunstdünger und verträgt Kälte ebenso wie Trockenheit. Biobauer Marko Seibold liefert uns heute Wiesensauerampfer, Waldsauerklee, Zitronenverbene, Dresdner Rettich, Bremer Scheerkohl, Wildspargel und Teltower Rübchen. Dazu kommen von der schwäbischen Alb alte Linsen sowie eine Mischung aus Emmer, Dinkel und Albweizen. Sternekoch Simon Stinal komponiert aus alldem ein faszinierendes Menü, begleitet von Rotem Riesling, Gewürztraminer, Heunisch, Orleans, Malvasier und Malmsey. Pauschalpreis für Menü, Weine, Mineralwasser, Cafe. Moderation: Erwin Seitz , Gourmetjournalist, Kulturhistoriker, Connaisseur
Freitag, 24.6. 150 €	19.30-23.00	Am Rhein entlang: Tasting & Dinner Wenn man dem Rhein folgt von den Bergen Graubündens bis an den Mittelrhein, begegnen uns viele aufregende Weinregionen. Folgen Sie uns auf der Reise „Am Rhein entlang“: Wir starten in Graubünden (Obrecht, Chardonnay Jenins; Bovel, Pinot Noir Selection) und reisen über Baden (Abril, Winkele Gewürztraminer) ins Elsass (Trimbach, Riesling Cuvée Frederic Emile). Es folgen Rheinhessen (Weingüter Riffel mit 2009 Binger Turm und Kühling-Gillot 2011 Pettenthal Riesling Grosses Gewächs), Rheingau (Balthasar Ress und Schloss Schönborn) und Mittelrhein (Josten & Klein mit Leutesdorfer Sauvignon Blanc), bevor der Rhein die Weinbauregionen wieder verlässt. Ein Sternemenü in vier Gängen begleitet die Weine. Moderation Chef Sommelier Florian Richter Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Mineralwasser und Cafe.
Sonntag, 26.6. <i>Mittagessen & Wein</i> 69 €	ab 12.00-14.30	Mittagsmenü: SOMMER-LUNCH Ein sommerliches Menü in drei Gängen: Vichysoise / Dorade mit Gemüse „Provence“ / Rheingauer Erdbeeren. Dazu Sauvignon Blanc und Ananas-Renette vom Obsthof Schneider. Pauschalpreis für Menü, Weine, Mineralwasser. Einzeltische.
<u>JULI 2016</u>		
Freitag, 1.7. <i>Bouillabaisse</i> 85 €	ab 18.30	Bouillabaisse: Die Spezialität aus Marseille Einst Arme-Leute-Essen, heute luxuriöse Gourmandise. Wann der Aufstieg der Bouillabaisse vom Armeleute-Essen zum Luxusgericht begonnen hat, ist schwer nachzuvollziehen, wahrscheinlich irgendwann im 19. Jahrhundert, denn im ersten bekannten schriftlichen Rezept „ <i>Bouillabaisse à la marseillaise</i> “ aus dem Jahr 1830 werden bereits Wolfsbarsch und Langusten als Zutaten genannt. Traditionell gibt es sie in zwei Gängen: zuerst die orange-braune, sämige Bouillon mit gerösteten Brotscheiben und Rouilly, danach die Fische zur Bouillon (Knurrhahn, St. Petersfisch, Wolfsbarsch, Kaisergranat, Seeteufel). Preis für ein Menü in vier Gängen: Sommersalate, Bouillabaisse in zwei Gängen sowie Dessert (Getränke extra). Einzeltische.
Montag, 4.7. 65 €	19.00-22.30	4th of July – Der amerikanische Nationalfeiertag Zum Empfang Cocktails und Long Drinks, Grillen im Garten mit Wagyu-Burger, Steaks, Würstchen, Spare-Ribs, Prawns. Dazu verschiedene raffinierte Saucen und Gemüse vom Grill. Folienkartoffeln mit Quark. Frische Rieslinge, Bier vom Fass, Obstsaft Van Nahmen, Mineralwasser. Pauschalpreis für Essen + Trinken.
Freitag, 8.7. 130 €	19.30-23.00	Jakobsmuscheln und Feines aus dem Meer - Chablis, Sancerre & Pouilly Fumé Ein Menü in vier Gängen, begleitet von den großen französischen Weißwein-Rebsorten. Einzeltische. Pauschalpreis für Menü, alle Weine, Wasser und Cafe.

Freitag, 15.7. <i>Tasting & Dinner</i> 135 €	19.30-23.00	MOSEL, SAAR & RUWER Genießen Sie heute die Weine berühmter Weingüter: J.J. Prüm / Reichsgraf von Kesselstadt / Forstmeister-Geltz-Zilliken / Wegeler / Fritz Haag / Von Othegraven / Reinhold Haardt / Franzen / Molitor und Dr. Loosen zu einem 4-Gängemenü vom Sternekoch. Keine Moderation, Einzeltische.
Freitag, 22.7. <i>Tasting & Dinner</i> 128 €	19.30-23.00	California: Surf & Turf – Kalifornische Weiß- und Rotweine Filet vom US Beef & Hummer, vorneweg Caesar's Salat und zum Dessert Blueberry Cake. Weißweine von Bonterra / Duckhorn / Cline Cellars / Beringer sowie Rotweine von Bogle (Merlot) / Clifton (Pinot Noir) / Cline (Zinfandel) und Tula Vista. Keine Moderation, Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, Weiß- und Rotweine, Mineralwasser und Cafe.
Samstag, 23.7. 125 € <i>Limitierte Personenzahl: 12</i>	10.30 bis 14.30	Kochkurs mit Sternekoch Simon Stirnal* Gemeinsam mit Simon Stirnal* kochen Sie drei Menügänge, die Sie, Gang für Gang, auch gemeinsam verspeisen. <i>(Bei schönem Wetter auf der Terrasse).</i> Pauschalpreis für Kurs und Rezepte, Mittagessen incl. Aperitif, Weine, Wasser + Cafe.
AUGUST 2016		
Montag, 1.8. 125 €	19.30-23.00	Schweizer Nationalfeiertag Ein Gourmetmenü in vier Gängen mit traditionellen Schweizer Spezialitäten. Der Schweizer Landsmann Urban Kaufmann hat das renommierte Rheingauer Weingut Hans Lang gekauft und präsentiert heute Abend zusammen mit seiner Partnerin Eva Raps Riesling- und Spätburgunderspezialitäten, dazu rare Schweizer Weine aus Graubünden, weiß und rot.
Freitag, 5.8. 130 €	19.30-23.00	REBSORTEN: Blind Tasting & Dinner Chef-Sommelier Florian Richter zeigt klassische Rebsorten, die man kennen muss. Im Blind-Tasting: Chardonnay / Sauvignon Blanc / Grauburgunder – Syrah / Merlot / Cabernet Sauvignon. Nach dem Tasting folgt ein 4-Gänge Menü, begleitet von den verkosteten sechs Weinen. Moderation: Chef Sommelier Florian Richter . Pauschalpreis für Blind-Tasting, Gourmetmenü, alle Weine, Mineralwasser, Cafe.
Sonntag, 7.8. 68 € Kinder bis 12 Jahre: 20 €	17.00-20.30	Barbecue im Kronenschlösschen-Garten Ein sommerliches BBQ im wunderschönen Garten des Hotels. Lassen Sie sich verwöhnen mit Wagyu-Burger und Bratwurst, US Strip Loin, Prawns, Spare Ribs Dazu Salatbuffett und raffinierte Saucen, Dips sowie Gemüse vom Grill. Zum Abschluss bietet Ihnen unsere Patisserie feine Desserts. Frischer Riesling, Spätburgunder, Bitburger vom Fass, Mineralwasser und Apfelsaft. Musikalische Unterhaltung: Rick Cheyenne
Freitag, 12.8. 128 €	19.30-23.00	Karibik am Rhein Zum Empfang köstlich erfrischende karibische Cocktails. Im weiteren Verlauf des Abends erwartet Sie ein Vier-Gänge-Menü mit exotischen Gewürzen und einem Hauch Fernweh. Dazu Weiß- und Rotweine, perfekt auf das Menü abgestimmt. Einzeltische. Pauschalpreis für karibische Cocktails, Menü, alle Weine, Mineralwasser und Cafe.
Samstag, 20.8. 125 € <i>Limitierte Personenzahl: 12</i>	10.30 bis 14.30	Kochkurs mit Sternekoch Simon Stirnal* Gemeinsam mit Simon Stirnal * kochen Sie drei Menügänge, die Sie, Gang für Gang, auch gemeinsam verspeisen. <i>(Bei schönem Wetter auf der Terrasse).</i> Pauschalpreis für Kurs und Rezepte, Mittagessen incl. Aperitif, Weine, Wasser + Cafe.
Samstag, 20.8. 140 €	19.30-23.00	RHEINGAU - ISRAEL Noah ist der erste namentlich erwähnte Winzer der Welt (1. Buch Moses) und Israel ist das älteste Weinbauland der Erde. 1000 Jahre islamische Herrschaft unterbanden den Weinbau, erst Ende des 19. Jahrhunderts begann die Familie Rothschild wieder mit der Weinproduktion. Jetzt ist Israel eines der dynamischsten Weinbauländer der Welt mit vielen erstklassigen Boutique-Weingütern in den vulkanischen Golanhöhen, im kalksteingepägten Galiläa, im jüdischen Bergland und in der Wüste Negev. Rheingauer Winzer haben Partnerschaften begründet. Genießen Sie heute eine spannende Verkostung mit Weinen der Güter Hans Lang, Georg Breuer und den Hessischen Staatsweingütern mit ihren jeweiligen israelischen Weinpartnern. Insgesamt 10 Weine begleiten das 5-Gänge Menü vom Sternekoch Simon Stirnal*. Pauschalpreis für Aperitif, Gourmetmenü, Weißweine, Rotweine, Wasser und Cafe.
Sonntag, 21.8. <i>Bouillabaisse</i> 85 €	ab 12.00-14.30	Bouillabaisse Wie im Urlaub an der Côte d'Azur, nur viel billiger: Die Spezialität aus Marseille Traditionell gibt es sie in zwei Gängen: zuerst die orange-braune, sämige Bouillon mit gerösteten Brotscheiben und Rouilly, danach die Fische zur Bouillon (Knurrhahn, St. Petersfisch, Wolfsbarsch, Kaisergranat, Seeteufel). Preis für ein Menü in vier Gängen: Sommersalate als Vorspeise, Bouillabaisse in zwei Gängen sowie Dessert (Getränke extra). Einzeltische, ohne Moderation.

Freitag, 26.8. 128 €	19.30-23.00	Reif für die Insel : Tasting & Dinner Weine aus Mallorca (Anima Negra / Ses Talaioles), Sardinien (Barrua, Agricola Punica), Australien (Cape Mentelle / Henschke) und Neuseeland (Villa Maria Marlborough / Pegasus Bay) zu einem darauf perfekt abgestimmten Menü in vier Gängen. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Wasser + Cafe
Samstag, 27.8. 150 €	19.30-23.00	Caviar House & Prunier Ein Menü in vier Gängen mit Spezialitäten dieses berühmten Delikatessenhändlers. Zur Vorspeise Variationen mit feinem Fischrogen: Forelleneier / Seehasenrogen / Hechtrogen / Saiblingskaviar und Lachsrogen. Als Zwischengericht folgt aus dem malerischen Kenmare (Irland) Irischer Bio-Lachs mit Seetang, leicht geräuchert, mit niedrigem Fettgehalt. Er wurde 2015 als bester Lachs in Irland ausgezeichnet. Zum Hauptgang Schwarzer Heilbutt mit Prunier Caviar „Tradition“, danach Dessert. Die einzelnen Menügänge werden begleitet von Georg Breuer Brut Jahrgang / Pouilly Fuissé / Riesling Kabinett feinherb von Markus Molitor (Mosel) / Riesling Auslese, Weingut Johannishof. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Wasser und Cafe.
SEPTEMBER 2016		
Freitag, 9.9. 128 €	19.30-23.00	SÜDTIROL Dinner Ein Menü in vier Gängen mit Südtiroler Spezialitäten, begleitet von Weiß- und Rotweinen der besten Weingüter Südtirols: Alois Lageder / Manincor / Elena Walch / Schreckbichl / Franz Haas. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Mineralwasser und Cafe.
Sonntag, 11.9. <i>Mittagessen & Wein</i> 65 €	ab 12.00-14.30	Sonntagmittagsmenü: Klassiker der deutschen Küche - Obstweine Entenlebermousse mit Birnen / Kalbsleber mit Äpfeln / Apfelstrudel Poiré Granit von Eric Bordelet / Goldparmäne Brut vom Obsthof Andreas Schneider / Alkoholfreier Sekt ZERO, Ohlig & Co. Pauschalpreis für Menü und alle Getränke.
Freitag, 16.9. 145 € <i>Das beste Fleisch der Welt</i>	19.30-23.00	IBERICO - PATA NEGRA RIOJA – TORO Ein Wildschwein mit schwarzen Hufen, deshalb auch „Pata Negra“ genannt. Lebensgrundlage des Iberico ist die „La Dehesa“, ein Ökosystem in Andalusien und Kastilien. Diese Landschaften sind geprägt von mehr als 50 Jahre alten Kork- und Steineichen, deren Eicheln das Futter für die Ibericos sind. Die Ibericos leben ganzjährig im Freien auf 150.000 Hektar inmitten von 600.000 Kork- und Steineichen, die allerbeste Eichel-Qualität liefern. Je besser die Eicheln, umso schmackhafter ist das Fleisch der Ibericos, die ca. 7 kg Eicheln pro Tag fressen. Die Schinken und das Fleisch der Ibericos sind von sagenhafter Qualität, geradezu ein Mythos. Die Spezialitäten dieser Ibericos gehen in die weltbesten Restaurants. Sternekoch Simon Stirnal* kocht ein 4-Gänge-Menü, begleitet von frischen, eleganten Rieslingen sowie großen Rotweine aus der Rioja (Bodegas Breton / Miguel Merino) und Toro (Bodegas Vega Sicilia mit Pintia / Numanthia). Pauschalpreis für Aperitif, 4-Gang-Menü, alle Weine, Wasser und Cafe. Moderation: Kai Schattner , Sommelier des Jahres
Freitag, 23.9. 140 €	19.30–23.00	Champagner-Dinner for Two Zur Begrüßung ein Glas Champagne Rosé, zum Abendessen 1 Flasche Champagner Laurent-Perrier Brut für 2 Personen, zum Hauptgang Spätburgunder und zum Dessert eine Riesling Auslese. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü in vier Gängen, 1 Flasche Champagner für 2, Weiß- und Rotwein, Wasser und Cafe.
Samstag, 24.9. 125 € <i>Limitierte Personenzahl: 12</i>	10.30 bis 14.30	Kochkurs mit Sternekoch Simon Stirnal* Gemeinsam mit Simon Stirnal* kochen Sie drei Menügänge, die Sie, Gang für Gang, auch gemeinsam verspeisen. <i>(Bei schönem Wetter auf der Terrasse).</i> Pauschalpreis für Kurs und Rezepte, Mittagessen incl. Aperitif, Weine, Wasser + Cafe.
Samstag, 24.9. <i>Dinner & Tasting</i> 275 €	19.30-23.00	RARITÄTENDINNER SUPERTUSCANS ORNELLAIA & SASSICAIA In vier Flights stehen jeweils beide Legenden im Blind-Vergleich. Gang für Gang eine Überraschung. Flight 1: Jahrgang 2006 / Flight 2: 1999 / Flight 3: 1995 / Flight 4: 1988 Zum Aperitif Franciacorta Bellavista, zum Dessert 1998 Vin Santo, Avignonesi. Pauschalpreis für Aperitif, Sterne-Menü in fünf Gängen, alle Weine, Mineralwasser und Cafe. Moderation: Chef-Sommelier Florian Richter
Sonntag, 25.9. <i>Mittagessen & Wein</i> 48 €	ab 12.00-14.30	Sonntagmittagsmenü: Trend - Klassiker der deutschen Küche Herbstsalate oder Brokkolisüppchen / Königsberger Klopse / Tarte Tatin Pauschalpreis für Menü, Rheingauer Riesling trocken oder feinherb, Mineralwasser + Cafe
Freitag, 30.9. <i>Dinner & Tasting</i> 175 € <i>Sonderangebot:</i> <i>Juniorsuite 95 € pro Person</i>	19.30-23.00	BERG SCHLOSSBERG - Lage von Weltruf Der Rudesheimer Berg Schlossberg ist mit 70 % Steigung die steilste Weinbergslage im Rheingau, deshalb auch im Namen die doppelte Bezeichnung „Berg“. Seinen Namen verdankt die Lage der Ehrenfelser Schlossruine, die das Rheintal überragt. Die Weinberge liegen hier besonders geschützt, direkt der Sonne entgegen. Schieferboden und Taunusquarzit speichern tagsüber die Wärme, die sie nachts an die Reben wieder abgeben. Das sorgt für eine fruchtige Süße, gepaart mit der mineralischen Säure aus Schiefer und Quarz des Bodens. Eine Vielzahl von Weingütern besitzt Anteile an dieser Lage, die besten präsentieren

wir Ihnen heute mit ihren Rieslingen: Georg Breuer (1987, 1988, 1989, 2011) / Hessische Staatsweingüter (Erstes Gewächs 2008) / Balthasar Röss (Erstes Gewächs 2008) / Schloss Schönborn (Erstes Gewächs 2008) / Bischöfliches Weingut (Spätlese 2009) / Josef Leitz (Spätlese 2007) / Schloss Eltz (Auslese 1976). Dazu Spätburgunder aus dieser Lage von den Hessischen Staatsweingütern 2013 und 2012.

Sterne Koch Simon Stinhal* kocht dazu ein formidables Menü in vier Gängen.

Moderation: Chef-Sommelier **Florian Richter**

Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Mineralwasser und Cafe.

OKTOBER 2016

Freitag, 7.10. 125 €	19.30-23.00	DINNER & Fruchtweine weltweit: Normandie – Dänemark - Deutschland Wir greifen den Trend auf, bio-dynamische Fruchtweine feinsten Art mit einem Menü zu verbinden. Nach dem Aperitif mit der „Ananasrenette“ vom Obsthof Andreas Schneider begleiten feinerliche Spezialitäten, die besten Sydre + Poiré aus Frankreich, Apfelweine aus Deutschland und Kirscheine aus Dänemark, die Menügänge. Eric Bordelet produziert in seiner normannischen Heimat große Schaumweine aus den Früchten seiner Obstgärten. Auf 10,5 ha baut er 20 Sorten Äpfel und 14 Sorten Birnen nach bio-dynamischen und biologischen Methoden mit ganz geringen Erträgen an, alles in Handarbeit. Das Ergebnis dieser harten Arbeit sind einzigartige Sydre und Poiré mit berauschendem Aroma. Heute begleiten „Sydre Argelette“ und „Poiré Granit“ das Menü. Das deutsche Pendant von Eric ist Andreas Schneider , der auf seinem „Obsthof am Steinberg“ ebensolche raren Apfel-Spezialitäten produziert, die das Menü heute Abend begleiten: 2008 Bohnapfel 47 / 2010 Goldparmäne Brut / 2013 Goldparmäne Alte Bäume / 2013 Weinbirne. Das dänische Herregut Fredriksdal macht Furore mit seinen Stevns-Kirschen, die nach demselben Verfahren gegoren werden wie Wein aus Trauben. Eine ideale Begleitung zu geschmortem Beef. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü in vier Gängen, alle Weine, Wasser und Cafe.
Samstag, 8.10. <i>Rarität</i> 175 €	19.30-23.00	MIERAL aus der Bresse: Das beste Geflügel der Welt & Spitzen-Pinot Noirs <i>„Die Bresse ist wie ein Eisberg. Nur ein kleiner Teil ragt wirklich heraus. Das ist die qualitative Spitze. Und Mieral ist der Gipfel“</i> Maître Jean Claude Mieral – der Urgroßvater gründete 1909 den Geflügelhandel, Jean Claude führt die Firma in vierter Generation - wacht über die Qualität des Bresse-Geflügels. Sein Ideal vom perfekten Huhn: optisch kräftig, sein Fleisch sollte zart, aber fest sein und durch gesunde Ernährung sowie Milchmast ein feines, ganz unverwechselbares Aroma haben. Freilandhühner, die sich 4 Monate lang von natürlichem Futter ernähren und anschließend 14 Tage lang mit Mais, gekochtem Korn, Buchweizen und Milchrahm gemästet werden. Perfektes „Mieral-Geflügel“, das bis zu fünfmal teurer als normales Geflügel ist. Ein 5-Gänge Gourmetmenü von Sterne Koch Simon Stinhal* begleitet von feinsten Pinot Noirs der besten deutschen Güter (Franz Keller, Kaiserstuhl / Johannes Kleinmann, Pfalz / Knipser, Pfalz / Markus Molitor, Mosel / Georg Müller Stiftung, Rheingau / Künstler, Rheingau). Dazu Rieslinge von Robert Weil und Fred Prinz. Keine Moderation, Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü und alle Weine, Mineralwasser + Cafe
Sonntag, 9.10. 85 €	17.00- 20.30	Weinschule mit Sommelier Florian Richter 17.00 Start mit einer Stunde „Weinschule“. Um 18.15 Aperitif, anschließend Bistromenü in drei Gängen vom Sterne Koch Simon Stinhal*, begleitet von Weiß- und Rotweinen, die Chef-Sommelier Florian Richter ausgesucht hat. Pauschalpreis für Weinschule, Aperitif, Menü, alle Weine, Mineralwasser und Cafe.
Freitag, 14.10. 145 € <i>Sonderangebot: Juniorsuite 2 Nächte 190 € pro Person</i>	19.30-23.00	Raritäten der Saison: Steinpilze & andere Edelpilze Edelpilze lassen sich nicht züchten, deshalb sind sie rar und teuer. Der Steinpilz gehört zur Königsklasse. Sterne Koch Simon Stinhal* kocht ein raffiniertes 5-Gänge-Menü mit Steinpilzen sowie mit Herbsttrompeten und Pfifferlingen, in Kombination mit Geflügel + Kalb. Grauburgunder, Weißburgunder und Weißherbst Rosé sind die idealen Begleiter. Einzeltische, keine Moderation. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Mineralwasser und Cafe.
Samstag, 15.10. 595 €	19.00-23.00	RARITÄTENDINNER Jahrgang 1986 Der Jahrgang 1986 zählt zu den besten in den letzten Jahrzehnten. 30 Jahre später genießen Sie zu einem Galadinner in fünf Gängen spektakuläre Weine: 1986 Dom Ruinart Rosé / 1986 Chassagne-Montrachet, Château de la Maltroye; 1986 Rudesheim Berg Roseneck, Weingut Georg Breuer / 1986 Chambolle-Musigny, Comte de Vogue; 1986 Pommard, Marquis d'Angerville; 1986 Grand Echezeaux, Mongeard Mugneret / 1986 Château Gruaud Larose; 1986 Château Ducru Beaucaillou; 1986 Château Clinet / 1986 Château Mouton Rothschild; 1986 Château Leoville-Las-Cases; 1986 Château Haut-Brion / 1976 Riesling Beerenauslese. Moderation : August F. Winkler , Journalist, internationaler Weinexperte Pauschalpreis für Champagne-Aperitif, Menü, alle Weine, Wasser und Cafe.
Sonntag, 16.10. <i>Mittagessen & Wein</i> 75 €	ab 12.00-14.30	Sonntagmittagsmenü, Klassiker im Trend: Chateaubriand Saibling / Chateaubriand mit Sauce Bearnaise / Zwetschge Pauschalpreis für Menü, Rheingauer Riesling, Spätburgunder, Mineralwasser + Cafe
Donnerstag, 20.10. <i>Verkostung + Dinner</i> 150 € <i>Limitierte Gästezahl: 10 Personen</i>	19.30	Backstage exclusiv: Vorprobe und Auswahl für die „Riesling-Renaissance“ 50 Sekte, Weiss- und Rotweine der Rheingauer VDP Weingüter werden zusammen mit dem Gala-Menü vom VDP-Präsidentium und der Jury (Wilhelm Weil, Johannes Eser, Jochen Becker-Köhn und H.B. Ullrich) für die Veranstaltung der Glorreichen Tage am 5.11.2016 vorgekostet und ausgewählt. Zehn Gäste erhalten Gelegenheit, an dieser spannenden internen Profi-Juryprobe und dem Gourmetmenü teilzunehmen.

Freitag, 21.10. 19.30-23.00 160 € Sonderangebot: Doppelzimmer 2 Nächte 125 € pro Person		Wildspezialitäten der Saison: Reh, Hirsch und Perlhuhn Beste Pinot Noirs aus Deutschland Zu einem Gourmetmenü in vier Gängen vom Sternekoch Simon Stirnal* gibt es einige der besten deutschen Spätburgunder: Aus dem Kaiserstuhl (<i>Dr. Heger</i>), aus Baden (<i>Ziereisen</i>), von der Ahr (<i>Meyer-Näkel</i>), aus Franken (<i>Klingenberg</i>), Württemberg (<i>Schnaitmann</i>) und aus dem Rheingau (<i>Kessler, Krone, Diefenhardt und Jakob Jung</i>). Zum Dessert ein edelsüßer Riesling. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, Weiß- und Rotweine, Mineralwasser und Cafe. Moderation: Chef-Sommelier Florian Richter
Samstag, 22.10. 125 € <i>Limitierte Personenzahl: 12</i>	10.30 bis 14.30	Kochkurs mit Sternekoch Simon Stirnal * Gemeinsam mit Simon Stirnal* kochen Sie drei Menügänge, die Sie, Gang für Gang, auch gemeinsam verspeisen. Pauschalpreis für Kurs und Rezepte, Mittagessen incl. Aperitif, Weine, Wasser, Cafe.
Samstag, 22.10. 175 €	19.30-23.00	PIEMONTE: Barolo & Barbaresco, Barbera & Langhe Gala-Dinner & Tasting In Italiens Nordwesten breitet sich über sanfte Hügel eine wahrhaft kulinarische Landschaft aus. Die fruchtbaren Böden liefern Delikatessen für eine eigenständige Küche von deftiger Raffinesse – mit und ohne Trüffel. Und dann noch die Weine: Aus Nebbiolo, der edlen piemontesischen Traubensorte, stammen die ganz großen Rotweine Barolo und Barbaresco. Ebenso renommiert sind Barbera und Weine aus der Langhe. Zu einem Gourmetmenü mit Ravioli und Trüffel / frischen Steinpilzen im würzigen Olivenöl gebraten / Ochsenchwanzragout / Chianina-Rind / Haselnusskuchen mit Barolo-Zabaione gibt es die großen Weine: Michele Chiarlo (2003 Barbera d’Asti superiore La Court) / Vietti (2012 Barbera d’Alba Vigna Vecchia Scarrone) / Roberto Voerzio (2008 Nebbiolo Langhe) / Brezza Giacomo & Figli (1991 Barolo Sarmassa) / Fratelli di Nicola (1990 Barolo Riserva Feyles) / Gianni Voerzio (1985 Barolo „La Serra“ / Pelissero (2001 Barbaresco) / Gaja (1997 Barbaresco). Ein edelsüßer Riesling aus dem Rheingau rundet das kulinarische Gesamterlebnis ab. Pauschalpreis für Aperitif, 5-Gänge-Menü, alle Weine, Mineralwasser und Café. Moderation: Kai Schattner , „Sommelier des Jahres“
Sonntag, 23.10. <i>Mittagessen & Wein</i> 48 €	ab 12.00-14.30	Sonntagmittagsmenü Trend: Klassiker der deutschen Küche Kürbis-Ingwer-Süppchen/ Rindsroulade mit Rotkohl / Creme Brulée Pauschalpreis für Menü, Riesling und Spätburgunder, Mineralwasser.
Freitag, 28.10. 140 €	19.30–23.00	Champagner-Dinner for Two Zur Begrüßung ein Glas Champagne Rosé, zum Abendessen 1 Flasche Champagner Veuve Clicquot Brut für 2 Personen, zum Hauptgang Spätburgunder und zum Dessert ein Glas Riesling Auslese. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü in vier Gängen, 1 Flasche Champagner für 2, Weiß- und Rotwein, Wasser und Cafe.
NOVEMBER 2016		
Hotel-Spezial im November: 2 Nächte im Superior-Doppelzimmer 140 € / pP		
Freitag, 4.11. 695 €	19.30-23.00	RARITÄTENDINNER Jahrgang 1966 50-jähriges Jubiläum für einen der besten Jahrgänge des letzten Jahrhunderts. Zum Aperitif Champagne Dom Perignon Ein raffiniertes Gourmetmenü in fünf Gängen wird begleitet von den Raritäten: Vorspeise: * 1966 Schloss Vollrads Schlosssabzug / 1. Zwischengang: *1966 Erbacher Marcobrunn Riesling Spätlese, Hessische Staatsweingüter / 2. Zwischengang: *1966 Château Figeac, 1966 Château Lynch Bages und 1966 Château Montrose / Hauptgang: *1966 Château Margaux / 1966 Château Latour / 1966 Château Lafite Rothschild / Dessert: 1966 Château d’Yquem / 1966 Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Beerenauslese, Weingut Langwerth von Simmern Moderation: August F. Winkler , Journalist, internationaler Weinexperte
Samstag, 5.11. 140 € <i>Wilhelm Weil und acht VDP Winzer präsentieren persönlich ihre Spitzenweine</i>	19.30	Glorreiche Tage im Rheingau: Riesling Renaissance Rieslinge erleben weltweit eine Renaissance ihres großartigen Images, wie sie es schon vor mehr als 100 Jahren hatten. Zu einem 5-Gang-Galamenü vom Sternekoch Simon Stirnal* präsentieren VDP-Rheingau-Präsident Wilhelm Weil und weitere acht Top-Winzer des VDP persönlich ihre großartigen Rieslinge: gereifte, rare Spätlesen, exzellente trockene ERSTE GEWÄCHSE bis hin zu den edelsüßen Spitzengewächsen Beerenauslese oder Eiswein. Zum Hauptgang große Rheingauer Spätburgunder. Moderation August F.Winkler , internationaler Weinexperte Pauschalpreis für Aperitif, Menü und alle Getränke.
Sonntag, 6.11. <i>Mittagessen & Wein</i> 78 €	ab 12.00- 14.30	Sonntagmittagsmenü Trend: Klassiker der deutschen Küche Maronenschaumsüppchen / Rehrücken mit Pinienkernkruste/ Warmes Schokoladentörtchen Pauschalpreis für Menü, Riesling + Spätburgunder, Mineralwasser und Cafe.
Freitag, 11.11. 130 €	19.30-23.00	Glorreiche Tage im Rheingau: GIGANTEN Die traditionelle Veranstaltung zum Finale der „Glorreichen Rheingau Tage“ mit einer „gigantischen“ Auswahl bester Rheingauer CHARTA Rieslinge, VDP. Erste Lage-Rieslinge sowie ERSTE GEWÄCHSE und VDP. Grosse Lage-Weine, Spätburgunder und edelsüße Rieslinge, – in Großflaschen. GIGANTISCH. Die Inhaber der Weingüter präsentieren persönlich ihre Weine. Moderation: Kai Schattner . Pauschalpreis für Aperitif, Galamenü vom Sternekoch Simon Stirnal*, Weißweine, Rotweine, Wasser und Cafe.

<p>Samstag, 12.11. 175 € <i>Limitierte Teilnehmerzahl: 12</i></p>	<p>ab 14.30</p>	<p>Kochkurs mit Sternekoch Simon Stirnal *: Große Fische 14.30 Empfang und Aperitif. Von 15-18 Uhr Kochen mit Simon Stirnal: <i>Loup de mer in der Salzkruste mit raffinierten Beilagen</i> 18.30 Aperitif und 4-Gang-Gourmetmenü mit ausgesuchten Weißweinen und Spätburgundern. Pauschalpreis für Kochkurs, Aperitif, Dinner und alle Getränke. Begleitpersonen zum Dinner incl. aller Getränke: 125 €.</p>
<p>Samstag, 12.11. <i>St. Martins-Gans</i> 85 €</p>	<p>19.30-23.00</p>	<p>St. Martins Gans vom Bauer Dörr & Rheingauer Spätburgunder Auf dem Biohof der Familie Dörr im Taunus wachsen auf saftigen Weiden die Gänse auf, die – knusprig & lecker – ab dem St. Martinstag die Gourmets verzaubern. Ein Menü in vier Gängen (knusprige Martinsgans im Hauptgang), dazu große Pinot Noirs aus dem Rheingau (Allendorf, Krone, Hessische Staatsweingüter und Diefenhardt). Zur Vorspeise und zum Dessert Rieslinge, trocken und edelsüß. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Mineralwasser und Cafe.</p>
<p>Sonntag, 13.11 <i>Mittagessen & Wein</i> 55 €</p>	<p>ab 12.00-14.30</p>	<p>Sonntagmittagsmenü Trend: Klassiker der deutschen Küche Lable Rouge Lachs / Sauerbraten „Rheinische Art“ / Mousse au chocolate Pauschalpreis für Menü, Riesling und Spätburgunder, Mineralwasser</p>
<p>Freitag, 18.11 135 €</p>	<p>19.30-23.00</p>	<p>Dinner: PORTUGAL & RHEINGAU Die Rotweine aus Portugal sind begehrt, sie haben hohe internationale Reputation gewonnen. Zusammen mit Rheingauer Weißweinen (Weingüter Johannishof und Spreitzer) begleiten sie ein Gourmetmenü von Sternekoch Simon Stirnal*: Cortes de Sima (2012 Reserva Red) / Monte da Ravasqueira, Alentejo (Premium 2012) / Casa Cadaval, Ribatejo (2013 Marquesa da Cadaval) / Quinta do Pego, Porto e Douro (Grande Reserva 2011). Zwei große Ports runden das Erlebnis ab. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Wasser, Cafe.</p>
<p>Samstag, 19.11. <i>Das beste Fleisch der Welt</i> 165 €</p>	<p>19.30-23.00</p>	<p>Wagyu Beef / Bresse-Perlhuhn / Iberico – Pata Negra & Spitzenweine Diese Begriffe stehen für Gourmet-Luxus schlechthin. Sternekoch Simon Stirnal* kocht ein raffiniertes Fünf-Gänge-Menü mit den Super-Fleischsorten WAGYU, BRESSE- Perlhuhn und IBERICO. Begleitet wird das Menü von Rotweinen aus Sizilien (COS), dem Priorat (Clos Mogador) und dem Dourotal (Niepoort) sowie zum Fisch-Zwischengericht und zum Dessert feine trockene und edelsüße Rheingauer Rieslinge (Weingüter Graf von Kanitz und Peter Jakob Kühn). Moderation: Florian Richter</p>
<p>Sonntag, 20.11 <i>Mittagessen & Wein</i> 48 €</p>	<p>ab 12.00-14.30</p>	<p>Sonntagmittagsmenü Trend: Klassiker der deutschen Küche Kartoffelsuppe / Hamburger Panfisch / warmes Schokoladenkuchlein Pauschalpreis für Menü, Riesling, Mineralwasser</p>
<p>Donnerstag, 24.11. 98 €</p>	<p>19.30</p>	<p>THANKSGIVING – Dinner Am vierten Donnerstag im November wird in den USA Thanksgiving gefeiert. Ein Anlass, um sich dankbar zu zeigen für das, was man erreicht hat. Freunde und Familie genießen ein Festessen, traditionell mit gefülltem Truthahn, Cranberry, Süßkartoffeln, Gemüse. Wir laden Sie stilgerecht ein: Martini Cocktails, potato-chips, green and black olives, cellery and cream cheese, walnuts on top. Das traditionelle amerikanische Festmenü: <i>Pumpkin-Soup / Turkey with original american stuffing, sweet and mashed potatoes, green beans with fried onions / peas and corns, Cranberry-salad / Pumpkin Pie / Apple Crumbles vanille icecream and whip</i>. Kalifornische Chardonnays und Rotweine. Pauschalpreis für Thanksgiving-Menu, Aperitif, kalifornische Weiß- und Rotweine, Wasser und Cafe. Einzeltische.</p>
<p>Freitag, 25.11. 140 €</p>	<p>19.30–23.00</p>	<p>Champagner-Dinner for Two Zur Begrüßung ein Glas Champagne Rosé, zum Abendessen 1 Flasche Champagner Billecart Salmon Brut für 2 Personen, zum Hauptgang Spätburgunder und zum Dessert ein Glas Riesling Auslese. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü in vier Gängen, 1 Flasche Champagner für 2, Weiß- und Rotwein, Wasser und Cafe.</p>
<p>Samstag, 26.11. 250 €</p>	<p>19.30-23.00</p>	<p>BORDEAUX Linkes Ufer – Rechtes Ufer? / Cabernet Sauvignon oder Merlot? Kies oder Lehm? Gehen Sie mit uns auf die Reise und verkosten Sie die Unterschiede. Valandraud Blanc 2007 (St. Emilion) / La Lagune 1996 (Medoc) / Calon-Ségur 1984 (St. Estephe) / Lynch Bages 1985 (Pauillac) / Leoville-Poyferré 1980 (St. Julien) / Du Tertre 1989 (Margaux) / Les Carmes Haut Brion 2003 (Graves) / Chasse Spleen 1978 (Moullis) / Canon La Gaffelière 1995 (St. Emilion) / Clinet 1999 (Pomerol) / La Fleure Peyvagrey (Sauternes). Sternekoch Simon Stirnal* kocht dazu ein perfekt abgestimmtes Gourmetmenü in fünf Gängen. Moderation: Florian Richter, Chef Sommelier Pauschalpreis für Champagner Aperitif, Menü, alle Weine, Wasser und Cafe</p>
<p>Sonntag, 27.11. <i>Mittagessen & Wein</i> 68 €</p>	<p>ab 12.00-14.30</p>	<p>Sonntagmittagsmenü Trend: Klassiker der deutschen Küche Taunus Bachsaibling / Geschmorte Rehkeule / Tarte Tatin. Pauschalpreis für Menü, Riesling, Spätburgunder, Mineralwasser</p>

DEZEMBER 2016

Freitag, 2.12. 48 €		19.30-20.00 Cocktails an der Bistro-Bar 20.00-22.00 Muscheln nach Rheinischer Art Pauschalpreis für Cocktails und Muschelgericht incl. frischem Riesling. Von allem, soviel man mag.
Samstag, 3.12. 125 € <i>Limitierte Personenzahl: 12</i>	10.30- 14.30	Kochkurs mit Sternekoch Simon Stirnal* Gemeinsam mit Simon Stirnal * kochen Sie drei Menügänge, die Sie, Gang für Gang, auch gemeinsam verspeisen. Pauschalpreis für Kurs und Rezepte, Mittagessen incl. Aperitif, Weine, Wasser + Cafe.
Samstag, 3.12. 115 €	19.30-23.00	Gänsebraten und Shiraz / Syrah Ein 4-Gänge-Menü mit knusprigem Gänsebraten im Hauptgang. Begleitet wird das Menü von Shiraz/Syrah-Rotweinen aus dem Napa Valley, aus Südafrika und Australien. Zur Vorspeise Riesling ERSTES GEWÄCHS und zum Dessert edelsüßer Riesling aus dem Rheingau. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Mineralwasser und Cafe.
Dienstag, 6. 12. 75 €	19.00-22.00	Nikolaus-Dinner Maronen / knuspriger Gänsebraten mit klassischen Beilagen, zum Dessert Lebkuchenparfait. Dazu Riesling, Spätburgunder und eine Assmannshäuser Weißherbst Auslese. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, Weißwein, Spätburgunder Mineralwasser und Cafe.
Freitag, 9.12. 65 €	19.30-22.30	Schweizer Käsefondue – Weine aus der Schweiz und aus Baden Das traditionelle winterliche Käsefondue mit frischen Weinen. Keine Moderation, Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Fondue, alle Weine, Mineralwasser, Cafe und ein Pflümli.
Samstag, 10.12. 150 €	19.30-23.00	RIOJA: MUGA Tasting & Dinner Bodegas Muga liegt im Herzen von Rioja Alta. Gegründet 1932, wird das Weingut nach dem Tod des Don von seinen Kindern Manuel, Isabel und Isaac geführt. 70 ha Fläche liegen in dem Tal zwischen den Flüssen Oja und Tirón. Das Weingut hat eine eigene Küferei, um die Weine in traditionellen Eichenfässern auszubauen. Die hauptsächlichen Rebsorten sind Garnacha, Tempranillo, Mazuelo und Viura. Die Bodegas MUGA präsentiert nach dem Aperitif mit ihrem Cava Brut Vintage zu einem Sterne-Menü in fünf Gängen nicht nur „Muga Blanco“, einen der besten Weißweine der Rioja, sondern insbesondere ihre großen Rotweine: Muga Reserva / Reserva Seleccione Especial / Prado Enea Gran Reserva / Torre Muga. Zum Dessert ein edelsüßer Rheingauer Riesling. Moderation: Florian Richter , Chef Sommelier Pauschalpreis für Aperitif, 5-Gänge-Sternemenü, alle Weine, Wasser und Cafe.
Sonntag, 11.12. <i>Mittagessen & Wein</i> 58 €	ab 12.00-14.30	Sonntagmittagsmenü Trend: Klassiker der deutschen Küche Maronenschaumsüppchen / Berliner Kalbsleber / Parfait Pauschalpreis für Menü, Riesling, Spätburgunder, Mineralwasser
Freitag, 16.12. 140 €	19.30–23.00	Champagner-Dinner for Two Zur Begrüßung ein Glas Champagne Rosé, zum Abendessen 1 Flasche Champagner Taittinger Brut für 2 Personen, zum Hauptgang Spätburgunder und zum Dessert ein Glas Riesling Auslese. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü in vier Gängen, 1 Flasche Champagner für 2, Weiß- und Rotwein, Wasser und Cafe.
Samstag, 17.12. 145 €	19.30-23.00	California Dinner Die kalifornische Küche ist faszinierend. Sternekoch Simon Stirnal* kocht ein Menü in fünf Gängen: Pochierte Felsenaustern / Maine Lobster / Jacobsmuscheln / Taube / Blueberry Cheesecake. Weiss- und Rotweine aus dem Napa Valley und aus Sonoma (Beringer / Caymus / Duckhorn / Newton / Cline und Brewer-Clifton). Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Wasser und Cafe.
Sonntag, 18.12. <i>Freier Eintritt</i>	10.00-17.00	Weihnachtsmarkt im Kronenschlößchen Koch-Shows, Einkaufen und „Kinder-Backstube“ - Restaurant & Bistro Ab 11.00 zeigt Sternekoch Simon Stirnal* dreimal eine 15 min Koch-Show. Im ganzen Haus haben Sie die Gelegenheit, nicht nur Champagner, rare Weine + Sekt zu Händlerpreisen einzukaufen, sondern auch Artikel von den besten TOP Produzenten, - den „Rolls Royces“ in der Gastronomie -, zu günstigen Preisen für Ihre Privatküche: Töpfe + Pfannen von All-Clad / Profi-Messer von Güde, u.a. das berühmte Brotmesser, das als bestes Messer weltweit gilt / Profi-Mixer von Unold / Gläser von Riedel, Porzellan von Versace. Außerdem können Sie heute alle kulinarischen Köstlichkeiten für die Festtage hier einkaufen und sich an Wein- und Sektständen im 1. OG oder am Glühweinstand verwöhnen lassen. Restaurant und Bistro sind für Sie zum Mittagessen reserviert. Attraktion für die Kinder: unsere Kinderbackstube . Die Kinder backen – unter Anleitung unserer Patisserie – selbst ihre eigenen Plätzchen.

Weihnachten

3-Tages-Pauschalen mit
wahlweisem Anreisetag

Weihnachts-Arrangement in der Zeit zwischen 23. 12. - 30. 12.

3 Tage Halbpension zum Spezialpreis: 465 €

Zur Begrüßung verwöhnen wir Sie mit einem heißen Punsch und selbst gebackenen Plätzchen. Zweimal gibt es ein 4-Gänge-Gourmetmenü im Restaurant und einmal im Bistro. An den Weihnachtsfeiertagen servieren wir Ihnen nachmittags ein Glas Champagner und laden Sie ein zu hausgemachtem Kuchen aus unserer Patisserie und Cellini-Caffe´-Spezialitäten.

Pauschalpreis für 3 Übernachtungen im Doppelzimmer incl. Frühstücksbuffet, Dinner und allen anderen genannten Leistungen, 465 € pro Person

Aufpreis für eine 4. Übernachtung incl. Frühstück, pro Person 90 €

Aufpreis für Juniorsuite pro Person + Tag 25

Aufpreis für Suite pro Person + Tag 40

Heiligabend, 24. Dezember 18.30

110 €

Heiligabend „Candle Light Dinner“

Ein Feinschmecker-Sternemenü in fünf Gängen zum Verwöhnen. Genießen Sie die elegante, ruhige Atmosphäre im weihnachtlich geschmückten Kronenschlösschen. Preis für Aperitif und Menü, Getränke extra.

Freitag, 30.12.

19.30

52 €

Fondue: Bourguignonne oder Chinoise

Traditionelles Fondue, wahlweise mit Öl (*Bourguignonne*) oder Kraftbrühe (*Chinoise*), Beilagen pommes alouette oder Reis. Vorspeise und Dessert auf Wunsch extra, ebenso Getränke extra.

Sylvester, 31. Dezember

19.00

Rheinsaal

160 €

SYLVESTER GALA

Gala-Dinner-Dancing im festlichen Rheinsaal mit **Rick Cheyenne & Friends**, der unsere Gäste Jahr für Jahr begeistert. Großes Sylvester Gala-Menü in sechs Gängen (Getränke extra), sowie Neujahrs-Feuerwerk.

Sylvester-Menü in sechs Gängen in unserem Restaurant (Getränke extra).

Restaurant

19.00

130 €

Bistro

19.00

98 €

Fünf-Gänge-Sylvestermenü im Bistro (Getränke extra)

Hotel-Spezialpreise im Januar: Eine Übernachtung (Frühstück extra)

Juniorsuite 90 € pro Person

Superior Doppelzimmer: 70 € pro Person

Als EZ 120 €

Als EZ 100 €

JANUAR 2017

Freitag, 13.1.

19.30-22.00

48 €

Cocktails & Muscheln

Cocktails an der Bar bis 20.00 Uhr und anschließend Muscheln nach Rheinischer Art. Pauschalpreis für Cocktails und das Muschelgericht mit frischem Riesling. Von allem, so viel man mag (bis 22.00 Uhr).

Samstag, 14.1.

19.30-22.00

65 €

Schweizer Käsefondue – Weine aus der Schweiz und aus Baden

Das traditionelle winterliche Käsefondue mit frischen Weinen. Einzeltische. Pauschalpreis für Fondue, alle Weine, Mineralwasser, Cafe und ein Pflümli.

Freitag, 20.1.

19.30-23.00

128 €

Österreich

Grüne Veltliner Smaragd / Rote Spitzenweine

Grüne Veltliner von Emmerich Knoll, Franz Hirtzberger & Leo Alzinger gehören zu den besten Weißweinen weltweit. Die großen Rotweine von Heinrich (Gabaranza), Gesellmann (Bella Rex) / Claus Preisinger (Zeigelt) / Pöckl (Admiral) / Artner (Amarok) und Wellanschitz (Blaufränkisch) ebenso. Diese Weine begleiten das Gourmetmenü in vier Gängen. Einzeltische, keine Moderation.

Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Mineralwasser und Cafe.

Samstag, 21.1.

19.30-23.00

150 €

TOSCANA Dinner

Sangiovese ist die wichtigste Rebsorte für die rubinroten Chianti Classico oder Riserva aus der Wein-Beletage der Toscana. Die Spitzenweingüter zeigen in ihren Weinen alles, was ein Rotwein haben soll: Tiefrote Farbe, Würze mit dem kräftigen Aroma von dunklen Beeren wie zum Beispiel ein Brunello, Kraft und zugleich wunderbare Lebendigkeit. Zu einem 5-Gänge-Menü mit italienischen Spezialitäten werden serviert: Pian dell Orion (2010 Rosso di Montalcino) / Monteverro (2009 Terr di Monteverro) / Marquesi di Frescobaldi (1993 Luce) / Castello di Ama (2007 L'Apparita) / Nittardi (2014 Ben) / Le Fonti (2006 Chianti Classico Riserva) / Castello di Fonterutoli (2000 Siepi) / Felsina (1998 Fontalloro). Moderation: **Florian Richter**, Chef-Sommelier

Pauschalpreis für Aperitif, Gourmetmenü, alle Weine, Wasser + Cafe.

Sonntag, 22.1.

ab 12.00-14.30

Mittagessen & Wein

69 €

Sonntagmittagsmenü Trend: Klassiker der deutschen Küche

Winterliche Salate / Entrcôte double, Sauce Hollandaise / Sorbetvariation, Pauschalpreis für Menü, Weisswein, Spätburgunder, Mineralwasser.

Freitag, 27.1.

19.30

52 €

Fondue: Bourguignonne oder Chinoise

Traditionelles Fondue, wahlweise mit Öl (*Bourguignonne*) oder Kraftbrühe (*Chinoise*), Beilagen pommes alouette oder Reis. Vorspeise und Dessert auf Wunsch extra, ebenso. Getränke extra.

FEBRUAR 2017

Freitag, 3.2.

19.30

165 €

Weinraritäten

Entenleber-Gänselebervariationen / Sauternes, Spätlesen, Auslese, Eiswein

Sternekoch Simon Stirnal* kocht ein raffiniertes Menü in vier Gängen: Marinierte Gänseleber / Enten DimSum / Filet „Rossini“ / Dessert. Begleitet wird das Menü von gereiften Kabinetts, feinen Spätlesen, Auslese, Eiswein, Sauternes. Moderation: **Florian Richter**.

Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Mineralwasser und Cafe.

<p>Samstag, 4.2. 175 € <i>Limitierte Personenzahl: 12</i></p>	<p>ab 14.30</p>	<p>Kochkurs mit Sternekoch Simon Stirnal*: Thema : Garmethoden Fleisch / Fisch 14.30 Empfang und Aperitif. Von 15-18 Uhr Kochen mit Sternekoch Simon Stirnal*: Saucen sind das raffinierte i-Tüpfelchen der großen Küche. Lernen Sie zuzubereiten Fischfond und Fischsauce, Kalbsjus und Schmorsauce. Selbst angesetzte Brühen und Essenzen (z.B. Tomaten-Essenz) sind unvergleichlich. Leicht zu lernen, leicht zu kochen. 18.30 Aperitif und 4-Gang-Gourmetmenü mit ausgesuchten Weiß- und Rotweinen. Pauschalpreis für Kochkurs, Aperitif, Dinner und alle Getränke. Begleitpersonen zum Dinner incl. aller Getränke 125 €.</p>
<p>Sonntag, 5.2. <i>Mittagessen & Wein</i> 58 €</p>	<p>ab 12.00- 14.30</p>	<p>Sonntagmittagsmenü Trend: Klassiker der deutschen Küche Taunus Bachsaibling / Geschmorte Rehkeule / Creme Brulée Pauschalpreis für Menü, Riesling und Spätburgunder, Mineralwasser.</p>
<p>Freitag, 10.2. 125 €</p>	<p>19.30-23.00</p>	<p>AUSTRALIEN Neben den Kultweinen Grange und Hill of Grace (Henschke) hat Australien eine Vielzahl hervorragender Rot- und Weißweine zu bieten. Zu einem feinen Menü in vier Gängen präsentiert Chef Sommelier Florian Richter: Shiraz (Cape Mentelle, Margaret River; Mountadam, Eden Valley; Barossa, Yalumba, South Australia) / Cabernet Merlot (Cape Mentelle) / Cabernet Shiraz-Franc (Jamieson Run, Coonawarra) und „The Signature“ von Yalumba. Rieslinge trocken und edelsüß aus dem Rheingau (Prinz von Hessen, Jakob Jung). Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Wasser und Cafe.</p>
<p>Samstag, 11.2. 175 €</p>	<p>19.30-23.00</p>	<p>Trüffel-Menü Ein Feinschmecker-Dinner vom Sternekoch Simon Stirnal* in fünf Gängen (Trüffel-Flammkuchen / Shao-Xing-Trüffelrahmsüppchen / Bresse Poularde mit Comté und Trüffel / Black Angus Filet mit Kartoffel-Trüffel / Schokotrüffel. Begleitet wird das Menü von gereiften Rieslingen sowie Barbera d'Alba, Barolo und Barbaresco. Pauschalpreis für Aperitif, 5-Gänge-Gourmetmenü, Weiß- und Rotweine, Wasser und Cafe.</p>
<p>Sonntag, 12.2. <i>Mittagessen & Wein</i> 48 €</p>	<p>ab 12.00-14.30</p>	<p>Sonntagmittagsmenü Trend: Klassiker der deutschen Küche Brokkoli-Süppchen / Geschmortes Rinderragout „Toscana“ / Soufflé Pauschalpreis für Menü, Riesling und Spätburgunder, Mineralwasser.</p>
<p>Dienstag, 14.2. 165 € Restaurant 140 € Bistro</p>	<p>19.30</p>	<p>VALENTINSTAG Gourmetmenü & Champagner Ein Tag nicht nur für Verliebte, sondern für alle, die sich gegenseitig verwöhnen wollen. Nutzen Sie diesen Anlass, sich von der besten Seite zu zeigen! Machen Sie Punkte ... Sternekoch Simon Stirnal* sorgt heute Abend für beste Stimmung mit einem feinen Gourmetmenü. Im <u>Restaurant</u> mit einem Menü in <u>fünf</u> Gängen, im <u>Bistro vier Gänge</u>. Pauschalpreis pro Person für ein Sternemenü, Aperitif mit einem Glas Champagne Rosé Brut und einer Flasche (0,75) Champagne Louis Roederer Brut Premier für zwei Personen zum Menü, zum Hauptgang einen Spätburgunder und zum Dessert ein Glas edelsüßen Riesling, dazu Mineralwasser und Cafe. Einzeltische.</p>
<p>Freitag, 17.2. <i>Tasting & Dinner</i> 90 €</p>	<p>19.30-22.30</p>	<p>Käse & Wein Der „Rheingau Affineur“ produziert heimische Käse-Spezialitäten in höchster Qualität. Lassen Sie sich z.B. überraschen von „Der Rheingauer Runde“ (Munstertyp – samtweich, würzig-zart) / „Rheingauer Spätburgunder-Tresterkäse“ (eine absolute Rarität, im Gewölbekeller gereift und eingelegt im Spätburgundertrester) / „Zisterzienserkäse“ (Kräftiger Bergkäse alten Typs, sehr würzig und markant) / „Äpfelwöi-Käse“, „Bierkäse“ (aus dem Vorarlberg, mit Rheinhessen Bräu-Bier verfeinert) / „Honig-Nuss Käse“ / „Blauschimmel- Lakritze“. Die Milch stammt von heimischen Ziegen und Schafen, die Käse reifen im Weingut Jakob Jung. Ein „Käse-Dinner“ mit feinstem Rohmilchkäse, raren regionalen Delikatessen und klassischen Käsesorten, allesamt perfekt gereift. Zum Abschluss ein Fougere d'Albert im Blätterteig gebacken mit glacierten Portwein-Äpfeln. Als ideale Begleiter servieren wir Ihnen gereifte Rieslinge, Pinot Gris und Gewürztraminer sowie Port aus dem Douro. Pauschalpreis für Aperitif, ein „Käse-Menü“, Weine, Portwein, Mineralwasser und als Digestif ein Calvados. Chef- Sommelier Florian Richter präsentiert die Käse und stellt die Weine vor</p>
<p>Samstag, 18.2. 140 €</p>	<p>19.30-23.00</p>	<p>Süßwasserfische & Große Weine Feine heimische Süßwasserfische wie Aal, Saibling, Felchen sowie der deutsche Edelkrebs sind fast in Vergessenheit geraten, obwohl sie einzigartigen Genuss bieten. Sternekoch Simon Stirnal* komponiert ein raffiniertes Menü, zu dem fränkische Silvaner, badische Grauburgunder und Rheingauer Rieslinge ausgedient werden. Einzeltische. Pauschalpreis für Aperitif, Menü in fünf Gängen, alle Weine, Wasser und Cafe.</p>
<p>Sonntag, 19.2 <i>Mittagessen & Wein</i> 78 €</p>	<p>ab 12.00-14.30</p>	<p>Sonntagmittagsmenü Hummer-Schaumsüppchen / US Beef mit hausgemachten pommes alumette / Grand Marnier-Orangenparfait. Dazu Riesling und Spätburgunder aus dem Rheingau. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, Weisswein, Rotwein und Mineralwasser.</p>

Donnerstag, 23. Februar – Sonntag, 12. März 2017:

21. RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL