

Juli und August

Rheingau Musik Festival



Rheingau Musik Festival

Die Burg Schwarzenstein freut sich, drei Konzerte mit anschließendem Gala-Dinner in unseren Restaurants den Konzertbesuchern anzubieten.

Freitag, 13. Juli

Chanson von Brel bis Aznavour

Sonntag, 5. August

Ida Sand „Sing the Blues“

Sonntag, 26. August

Janoska Ensemble

23. September

Taste of Germany



Relais & Châteaux Abend – Simon Taxacher zu Gast bei Nils Henkel

Sechs-Gang-Menü

Preis pro Person 295 Euro

inklusive Weinbegleitung, Kaffee, Wasser, Aperitif, Champanger

Buchbares Arrangement:

1 Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück und

Teilnahme am Taste of Germany

Preis pro Person

485 Euro

Ganzjährig

Gutscheine und Kochkurse



Gerne gestalten wir Ihnen Ihren individuellen Gutschein.

Masterclass Kochkurs auf Burg Schwarzenstein mit Nils Henkel

Schauen Sie unserem Küchenchef Nils Henkel über die Schulter und erleben Sie wie seine naturverbundenen Gerichte entstehen. Bei einem Glas Riesling-Jahrgangssekt aus dem Rheingau erläutert Ihnen Nils Henkel das Menü, welches Sie gemeinsam kochen werden.

Masterclass mit Nils Henkel auf Burg Schwarzenstein

- ein vierstündiges Kochseminar – eine bestickte Kochschürze »Burg Schwarzenstein«
- eine Rezeptmappe unseres Küchenchefs – Getränke während des Kochseminars (Weißwein, Rotwein, Mineralwasser sowie Kaffee)
- gemeinsames Abendessen

Fünf-Gang-Menü mit den korrespondierenden Weinen.

Ab 12 Personen – Termine auf Anfrage.

14.00 – ca.18.00 Uhr

Preis pro Person

360 Euro



KULINARISCHER KALENDER 2018

Erste Jahreshälfte

Kontakt

Burg Schwarzenstein



Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein

Rosengasse 32 · 65366 Geisenheim-Johannisberg

Fon +49 (0) 67 22 - 99 50-0 · Fax +49 (0) 67 22 - 99 50-99

info@burg-schwarzenstein.de · www.burg-schwarzenstein.de

schwarzenstein@relaischateaux.com www.relaischateaux.com/schwarzenstein

Öffnungszeiten

Burg Schwarzenstein

Burgrestaurant

Montag - Samstag

12.00 - 14.30 Uhr

18.00 - 22.30 Uhr

Sonntag

12.30 - 14.30 Uhr

18.00 - 22.30 Uhr

Restaurant Schwarzenstein Nils Henkel

Mittwoch - Freitag

18.30 - 21.30 Uhr

Samstag und Sonntag

12.00 - 14.00 Uhr

18.30 - 21.30 Uhr

Montag und Dienstag

Ruhetag

Grill & Wine Bar

Mittwoch - Sonntag

13.00 - 21.30 Uhr

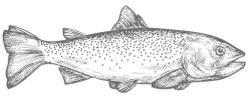
Montag und Dienstag

Ruhetag



30. März

Karfreitag



Fischessen im Burgrestaurant

Genießen Sie ein Drei-Gang-Fischmenü mit neuer Variation von Lachs und Kabeljau in unserem Burgrestaurant.

Drei-Gang-Menü Preis pro Person 59 Euro

1. und 2. April

Ostern



Ostern im Burgrestaurant

Unser Küchenchef hat für Sie drei österliche Menüs zusammengestellt.

Drei-Gang-Menü Preis pro Person 59 Euro
Vier-Gang-Menü Preis pro Person 68 Euro

Ostern in der Grill & Wine Bar

Drei-Gang-Menü Preis pro Person 49 Euro

Ende April bis Juni

Spargelzeit



Spargelzeit

Genießen Sie frischen Ingelheimer Spargel und unsere jungen spritzigen Rieslingweine auf unserer Burgterrasse mit traumhaftem Ausblick über das Rheintal. Unsere Spargelkarte mit verschiedenen Variationen um den Spargel wird Sie begeistern. Von Ende April bis Juni.

27. April bis 6. Mai

Rheingauer Schlemmerwoche



32. Rheingauer Schlemmerwoche im Burgrestaurant

Wir bieten Ihnen in unserem Burgrestaurant ein Drei-Gang-Rheingau-Menü mit heimischen Produkten an, begleitet von Rheingauer Weinen.

Drei-Gang-Menü inklusive Wein Preis pro Person 65 Euro

Mai bis September

Barbecue



BBQ in der Grill & Wine Bar

Barbecue an jedem Donnerstag ab 18 Uhr auf der Terrasse der Grill & Wine Bar. Bei schönem Wetter grillen wir aus unserer aktuellen Speisekarte auf unserem Green-Egg Fleischspezialitäten und andere Köstlichkeiten vor den Augen unserer Gäste.

Nur bei schönem Wetter!

13. Mai

Muttertag



Muttertag im Burgrestaurant

Am Muttertag laden wir jede Mutter zur Begrüßung auf ein Glas Riesling Sekt ein und verwöhnen Sie und Ihre Familie mit einem frühlingshaften Menü.

Drei-Gang-Menü Preis pro Person 65 Euro

Muttertag in der Grill & Wine Bar

Am Muttertag laden wir jede Mutter zur Begrüßung auf ein Glas Riesling Sekt ein und verwöhnen Sie und Ihre Familie mit einem frühlingshaften Menü.

Drei-Gang-Menü Preis pro Person 55 Euro

27. Mai bis 1. Juli

Matjeszeit



Matjeszeit

Für die Heringe in der Nordsee heißt es schon jetzt „ordentlich in Form fressen“. Magermodels sind nicht erwünscht. Nur wer einen Fettgehalt von mindestens 16 Prozent aufweist, wird zu echtem holländischen Matjes veredelt. Auch Aussehen und Geschmacksnote müssen passen: Butterweiches, rosafarbenes Fleisch und sahnig im Geschmack – Lecker und gesund!

Fangfrische Matjes mit hausgemachten Bratkartoffeln und Speckböhnchen Preis pro Person 24 Euro

24. Juni

Degustation

Sommer-Wein-Degustation

Wein-Degustation mit dem Weingut Fleischmann, Gau-Algesheim
Weitere Informationen unter www.burg-schwarzenstein.de

Vier-Gang-Menü inklusive Wein, Wasser, Kaffee Preis pro Person 69 Euro