

Ganzjährig

Gutscheine

Machen Sie Ihren Lieben eine Freude und verschenken Sie einen Gutschein. Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich und stellen einen personalisierten Gutschein ganz nach Ihren Wünschen für Sie zusammen.

September

Müllers auf der Burg

Im September präsentieren Nelson Müller und Marco Stenger die neue herbstliche Speisekarte. Freuen Sie sich neben den Klassikern der Brasserieküche auf französische Schmorgerichte und Wild aus privater Jagd.

Neu ab September: unser CAVIAR HOUSE & PRUNIER Verkaufs-Shop mit allen edlen Produkten auch zum Mitnehmen.

27. September

Verleihung des Rheingau Literatur Preises 2020 an Annette Peht

Laudatio: Andreas Platthaus
Moderation: Heiner Boehncke

Den Rheingau Literatur Preis 2020 erhält die deutsche Schriftstellerin Annette Peht für ihren Roman „Alles was Sie sehen ist neu“. Die durch das Rheingau Literatur Festival initiierte Ehrung wird in diesem Jahr zum siebenundzwanzigsten Mal vergeben. Die Auszeichnung ist mit 11.111 Euro und 111 Flaschen besten Rheingau Rieslings dotiert.

11 Uhr

Eintritt pro Person 21.80 Euro

27. September

Rheingau Literatur Festival

Lesung: Joachim Bauer „Wie werden wer wir sind“
Moderation: Joachim Müller-Jung

Neue Erkenntnisse zeigen: Der Mensch wird ohne ein Selbst geboren. Joachim Bauer macht uns bewusst, dass unser Ich nicht – wie lange angenommen – in Stein gemeißelt ist, sondern sich ein Leben lang wandeln, wachsen und verändern kann.

18 Uhr

Eintritt pro Person 25.80 Euro

1. Oktober bis 9. November

Pilz- und Wildgerichte im Burgrestaurant

Im Herbst wachsen viele verschiedene Pilzsorten im mild-feuchten Klima unserer heimischen Wälder und Wiesen und sind die Hauptdarsteller bei unseren herrlichen Pilzgerichten.

Unser Küchenchef Marco Stenger und sein Team kombinieren Steinpilze, Pfifferlinge, Kräutersaitlinge & Co zu heimischem Wild – mal klassisch, mal raffiniert zubereitet.

4. November

33. Glorreiche Tage

Die vier G's – Große Gewächse und Grandiose Genüsse

Verkosten Sie im Burgrestaurant auf Burg Schwarzenstein große Gewächse der besten Winzer des Rheingaus, und genießen Sie dazu ein auf die Weine abgestimmtes Menü unseres Küchenchefs Marco Stenger. Die Winzer und Repräsentanten der Rheingauer VDP. Weingüter: Johannes Eser, Weingut Johannishof, Johannisberg – Ulrich Allendorf, Weingut Fritz Allendorf, Winkel – Johannes Leitz, Weingut Leitz, Rüdesheim – Fred Prinz, Weingut Prinz, Hallgarten – Dr. Tom Drieseberg, Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Oestrich-Winkel – Wilhelm Weil, Weingut Robert Weil, Kiedrich. Moderation: Jochen Becker-Köhn

19 Uhr Sechs-Gang-Menü

Preis pro Person 169 Euro

mit korrespondierenden Weinen, Aperitif, Wasser und Kaffee

ab 11. November

Endlich wieder Gänsezeit

Auf den Meer- und Salzwiesen der Vendée an der französischen Atlantikküste wächst ein ganz besonderes Geflügel heran. In diesem Gegenstück zur Massentierhaltung geschaffenen Paradies leben Gänse unter optimalen Bedingungen. Die freie Bewegung der Tiere während der Aufzucht und reines, naturbelassenes Körnerfutter sind die Gründe für den einzigartigen Geschmack und das ungemein zarte und magere Fleisch.

23. und 24. November

Wild Kochen

Die Relais & Château Spitzenköche servieren Ihnen in Deutschland in ihrem Restaurant ein individuelles Menü zum Thema „Wild kochen“.

Herbstliches WILD-Menü in sechs Gängen von unserem Küchenchef Marco Stenger.

19 Uhr Sechs-Gang-Menü

Preis pro Person 160 Euro

inklusive korrespondierende Weine, Wasser und Kaffee

November und Dezember

BURGRESTAURANT

An allen vier Advents-Sonntagen bieten wir unseren Gästen mittags und abends ein stimmungsvolles Advents-Menü in drei oder vier Gängen an. Im weihnachtlichen Ambiente der historischen Räume, die jedes Jahr wundervoll dekoriert sind, genießen Sie einen traumhaften Ausblick über die winterliche Landschaft.

Drei-Gang-Menü

Preis pro Person 59 Euro

Vier-Gang-Menü

Preis pro Person 69 Euro

Vorweihnachtszeit

ADVENT

Ihre Weihnachtsfeier auf Burg Schwarzenstein

Nehmen Sie einen Glühwein Aperitif ein und genießen Sie weihnachtliche Menüs in unseren festlich geschmückten Restaurants.

Arrangement-Preise von 99 bis 149 Euro. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

6. Dezember

NIKOLAUS

Nikolausabend im Burgrestaurant

Adventszauber und ein vorweihnachtliches Menü erleben Sie am Nikolausabend im Burgrestaurant.

Drei-Gang-Menü

Preis pro Person 59 Euro

Vier-Gang-Menü

Preis pro Person 69 Euro

Weihnachten

WEIHNACHT

Weihnachten auf Burg Schwarzenstein

24. Dezember

Heiligabend im Burgrestaurant

25. und 26. Dezember

Weihnachts-Menü im Burgrestaurant

25. und 26. Dezember

Weihnachts-Menü und à la carte -
Karte im Müllers auf der Burg

31. Dezember

SILVESTER

Silvester im Müllers auf der Burg

Genießen Sie Nelson Müllers Küche zum Abschluss des Jahres.

Es erwartet Sie ein Sechs-Gang-Menü und zum Aperitif ein Glas Champagner.

18.30 Uhr Sechs-Gang-Menü

Preis pro Person 185 Euro

inklusive 1 Glas Champagner

Silvester im Burgrestaurant

Festliches Silvester-Menü: Erleben Sie den traumhaften Ausblick über den gesamten Rheingau in der Silvesternacht. Unser Küchenchef Marco Stenger hat zum Abschluss des Jahres ein Sechs-Gang-Gala-Menü im eleganten Burgrestaurant vorbereitet. Zur Einstimmung erwartet Sie ein Glas Rieslingsekt.

18.30 Uhr Sechs-Gang-Menü

Preis pro Person 165 Euro



KULINARISCHER KALENDER 2020

Zweite Jahreshälfte

Kontakt

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

Burgrestaurant ab 1. September 2020

Montag - Samstag 12.00 - 14.30 Uhr

18.00 - 22.30 Uhr

Sonntag

12.30 - 14.30 Uhr

18.00 - 22.30 Uhr

Müllers auf der Burg

Mittwoch - Samstag

18.00 - 22.00 Uhr

Sonntag

13.00 - 15.30 Uhr

18.00 - 22.00 Uhr



MÜLLERS
auf der Burg
by Nelson Müller