

31. Dezember

SILVESTER

Silvester im Burgrestaurant

Festliches Silvester-Menü: Erleben Sie den traumhaften Ausblick über den gesamten Rheingau in der Silvesternacht. Unser Küchenchef Sascha Settmacher 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

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

Weihnachten

WEIHNACHT

Weihnachten im Burgrestaurant

24. Dezember Heiligabend im Burgrestaurant
25. und 26. Dezember Weihnachts-Menü im Burgrestaurant

Weihnachten im Müllers auf der Burg

24. Dezember geschlossen
25. und 26. Dezember Weihnachts-Menü und à la carte -
Karte im Müllers auf der Burg



KULINARISCHER KALENDER 2021

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 12.30 - 14.30 Uhr
Montag - Sonntag 17.00 - 19.30 Uhr
20.00 - 22.30 Uhr

Müllers auf der Burg 12.30 - 14.30 Uhr
Mittwoch - Sonntag 17.00 - 19.30 Uhr
20.00 - 22.30 Uhr



Ganzjährig

SCHENKEN

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

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.

1. Oktober bis 9. November

WALD&WIESE

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 Sascha Settmacher und sein Team kombinieren Steinpilze, Pfifferlinge, Kräutersaitlinge & Co zu heimischem Wild – mal klassisch, mal raffiniert zubereitet.

10. November

GGG

35. 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 Sascha Settmacher. 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

GANS

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.

November und Dezember

ADVENT

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 65 Euro
Vier-Gang-Menü Preis pro Person 75 Euro