



KULINARISCHER KALENDER 2022

Zweite Jahreshälfte

Juli und August

Rheingau Musikfestival

- 17. Juli 2022** **Streichergipfel**
Studierende und Alumni der Kronberg Academy zu Gast beim Rheingau Musik Festival
anschließend Burgdinner auf Burg Schwarzenstein
- 24. Juli 2022** **Musikalisch-literarischer Abend**
Felix & Fanny Mendelssohn: Corinna Harfouch & Hanns Zischler,
Rezitation / Hideyo Harada, Klavier
anschließend Burgdinner auf Burg Schwarzenstein
- 31. Juli 2022** **Gewinner der Paris Play-Direct Academy 2021**
Tony Yun, Klavier
anschließend Burgdinner auf Burg Schwarzenstein
- 28. August 2022** **All American Trio**
Chad Hoopes, Violine / Matt Lipman, Viola / Oliver Herbert, Violoncello
anschließend Burgdinner auf Burg Schwarzenstein

Oktober

Pilz- und Wildgerichte im Burgrestaurant

Im Herbst haben Pilze Hochkonjunktur, denn im mild-feuchten Klima wachsen viele Sorten für herrliche Pilzgerichte in unseren heimischen Wäldern hier im Rheingau. Unser Küchenchef Sascha Settmacher kombiniert Steinpilze, Pfifferlinge, Kräutersaitlinge & Co zu heimischem Wild – mal klassisch, mal raffiniert zubereitet.

9. November

Die Glorreichen Rheingau 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.

Winzer und Repräsentanten der Rheingauer VDP Weingüter:
Johannes Eser - Weingut Johannishof Eser, Ulrich Allendorf - Weingut Fritz Allendorf,
Johannes Leitz - Weingut Leitz, Fred Prinz - Weingut Prinz, Wilhelm Weil und
Jochen Becker-Köhn - Weingut Robert Weil, Moderation - Jochen Becker-Köhn

Vier-Gang-Menü Preis pro Person 169 Euro
inklusive Wein, Wasser, Kaffee & Moderation

11. November

Gans im Glück

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.

6. Dezember

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

Weihnachten

24. Dezember

Heiligabend im Burgrestaurant

Genießen Sie die festliche Atmosphäre in unserem weihnachtlich dekorierten Burgrestaurant. Unser Küchenchef Sascha Settmacher hat für unsere Gäste eine Weihnachtliche Menükarte zusammengestellt.

25. und 26. Dezember

Weihnachten im Burgrestaurant

Am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag verwöhnt Sie unser Küchenchef Sascha Settmacher am Mittag und am Abend mit weihnachtlichen Menüs.

25. und 26. Dezember

Weihnachten im „Müllers auf der Burg“

Am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag verwöhnen Sie unsere Küchenchefs am Mittag und am Abend à la carte oder mit einem Menü.

31. Dezember

Silvester im Burgrestaurant

Festliches Silvester-Menü: Erleben Sie den traumhaften Ausblick über den gesamten Rheingau in der Silvesternacht. Die Küchenchefs haben zum Abschluss des Jahres ein Fünf-Gang-Gala-Menü im eleganten Burgrestaurant vorbereitet. Zur Einstimmung erwartet Sie ein Glas Rieslingsekt.

Fünf-Gang-Menü

Preis pro Person 165 Euro

inkl. 1 Glas Sekt zur Begrüßung

Silvester im „Müllers auf der Burg“

Kulinarischer Rückblick in sieben Gängen. Erleben Sie die Highlights des Jahres mit unseren Küchenchefs Nelson Müller, Marco Stenger und Team in einem Sieben-Gang-Gala-Menü mit Jahrgangs-Champagner zur Begrüßung.

Sieben-Gang-Menü

Preis pro Person 215 Euro

inkl. 1 Glas Champagner zur Begrüßung

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.

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

18.00 - 22.30 Uhr

Müllers auf der Burg

12.30 - 14.30 Uhr

Mittwoch - Sonntag

18.00 - 22.30 Uhr

Montag - Dienstag Ruhetag

