

SUPPEN & VORSPEISEN

PETERSILIENWURZELSUPPE ZWEIFARBIG

mit Schwarzbrotchips ^{1,2,4,7,8,9,13}

7,50 €

LANDHUHNCONSOMMÉ

mit Pastinakencrème und Haselnüssen ^{1,2,4,7,8,9,13}

7,50 €

GEBRATENES FELCHENFILET

auf Brunnenkresse und Perlgraupenrisotto ^{2,3,4,7,9,1}

16,00 €

ENTENLEBERTERRINE

mit Dörrfrüchten, Chutney und Brioche ^{1,2,4,7,8,9,10,13}

16,50 €

ROTE BETE TATAR

mit Schnittlauchdressing, Buchenpilze und Kartoffel-Kräutersaitling-Bällchen
(Vegan) ^{2,4,8,9,10,13}

13,50 €

2017 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING

GELBLACK QbA, feinherb ¹³

Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg

0,21 9,20 €

RHEINGAUER BROTAUSWAHL VON BÄCKEREI „DRIES“

mit Spundekäs, Butter und geräuchertem Schinken ^{4,7,9,10,13,a,b,c}

3,50 € (pro Portion)

Allergene:

1 = Eier und Eierzeugnisse, 2 = Erdnüsse und Nüsse, 3 = Fisch und Fischerzeugnisse, 4 = glutenhaltiges Getreide, 5 = Krebstiere, 6 = Lupine,
7 = Milch und Milcherzeugnisse, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesamsamen,
12 = Soja und Sojaerzeugnisse, 13 = Schwefeldioxid und Sulphite, 14 = Weichtiere

Zusatzstoffe:

a = mit Konservierungsstoff, b = mit Nitrit, c = mit Phosphat

SALATE

SUPER FOOD SALAD

Knackige Blattsalate und Wildkräuter mit Schnittlauchdressing, Gartenkresse, Quinoa, Kernen, Avocadocrème, Zuckerschoten, Radieschen, Granatapfel und Karotten ^{1,2,4,7,9,10,13}

15,50 €

wahlweise serviert mit:

* kalten Roastbeefscheiben
zusätzlich 8,50 €

* Landhuhn
zusätzlich 6,50 €

SCHLOSSSCHÄNKE KLASSIKER

WIENER KALBSSCHNITZEL

mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat ^{1,2,4,7,9,10,13}

26,50 €

HALBE RÖSCHE BAUERNENTE AUS DEM ROHR

mit Brezenserviettenknödel, Gewürzrotkraut und Rotweifeigen ^{1,2,4,7,8,9,13}

26,50 €

2015 ASSMANNSHÄUSER SPÄTBURGUNDER

VDP. ORTSWEIN, trocken ¹³

Weingut G.H. von Mumm

0,2l 10,50 €

VEGETARISCH

BLÄTTERTEIGKISSEN

mit konfierter Paprika, Ziegenkäse, Spinat, Brunnenkresseschaum
und schwarzem Sesam ^{1,2,4,7,9,11,13}

23,50 €

Allergene:

1 = Eier und Eierzeugnisse, 2 = Erdnüsse und Nüsse, 3 = Fisch und Fischerzeugnisse, 4 = glutenhaltiges Getreide, 5 = Krebstiere, 6 = Lupine,
7 = Milch und Milcherzeugnisse, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesamsamen,
12 = Soja und Sojaerzeugnisse, 13 = Schwefeldioxid und Sulphite, 14 = Weichtiere

Zusatzstoffe:

a = mit Konservierungsstoff, b = mit Nitrit, c = mit Phosphat

FISCH

GEBRATENER ADLERFISCH

mit weißem Bohnenpüree, Bouillabaisse und Paprika ^{1,2,3,4,7,8,9,13}
26,50 €

FORELLE AUS DEM TAUNUS

mit jungem Spinat, Nussbutterkartoffeln, Zitronenfilets und Petersilienpesto ^{2,3,4,7,8,9,13}
26,00 €

2017 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING

BRONZELACK, trocken ¹³

Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg
0,2l 12,20 €

FLEISCH

GESOTTENER RINDSSTAFELSPITZ

mit Spinat, Wurzelgemüse, Apfelkren und Bratkartoffeln ^{2,4,7,9,13}
26,50 €

JOHANNISBERGER SCHNITZEL

Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce,
verfeinert mit Johannisberger Gelblack, serviert mit Bandnudeln ^{1,2,4,7,9,13}
27,00 €

Trinke den Wein, mit dem Du kochst:

SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING

GELBLACK QbA, trocken ¹³

0,75l 34,00 €
0,2l 9,20 €

ZWEIERLEI VOM LAMM

Rosa gebratene Hüfte und Gebackenes vom Lamm
mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^{1,2,4,7,8,9,13}
27,00 €

Allergene:

1 = Eier und Eierzeugnisse, 2 = Erdnüsse und Nüsse, 3 = Fisch und Fischerzeugnisse, 4 = glutenhaltiges Getreide, 5 = Krebstiere, 6 = Lupine,
7 = Milch und Milcherzeugnisse, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesamsamen,
12 = Soja und Sojaerzeugnisse, 13 = Schwefeldioxid und Sulphite, 14 = Weichtiere

Zusatzstoffe:

a = mit Konservierungsstoff, b = mit Nitrit, c = mit Phosphat

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE

mit getrocknetem Milchschaum, Espresso Savarin und Mascarponecrème ^{1,2,4,7,13}

9,00 €

MANGO CRUMBLE

mit Macadamia, Vanilleespuma und Joghurteis ^{1,2,4,7,13}

8,50 €

ZITRONENTARTE

mit geblähtem Baiser und Yuzo Eiscrème ^{1,2,4,7,13}

7,50 €

KÄSEAUSSWAHL

mit frischem Brot, Feigensenf und Äpfeln ^{4,7,10}

12,50 €

2016 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING ROSALACK Auslese

Fürst von Metternich – Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg ¹³

0,375l 69,00 €

Allergene:

1 = Eier und Eierzeugnisse, 2 = Erdnüsse und Nüsse, 3 = Fisch und Fischerzeugnisse, 4 = glutenhaltiges Getreide, 5 = Krebstiere, 6 = Lupine,
7 = Milch und Milcherzeugnisse, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesamsamen,
12 = Soja und Sojaerzeugnisse, 13 = Schwefeldioxid und Sulphite, 14 = Weichtiere

Zusatzstoffe:

a = mit Konservierungsstoff, b = mit Nitrit, c = mit Phosphat

VESPERKARTE

KUFFLERS VESPERPLATTE

Wurstspezialitäten aus der Region, mit Radieschen, Zwergtomaten,
Cornichons, Senf, Meerrettich, Bauernbrot und Butter ^{4,7,10,a,b,c}

16,50 €

FRANKFURTER PLATTE

Eingelegter Tafelspitz und gekochte Eier mit hausgemachter Grüner Sauce,
kleinen Röstkartoffeln und marinierten Salatherzen ^{1,7,9,10,b,c}

15,50 €

2016/17 JOHANNISBERGER RIESLING

VDP. ORTSWEIN, trocken
Weingut G.H. von Mumm ¹³

0,2l 7,90 €

ROASTBEEF

mit Bratkartoffeln, Grüner Sauce und Salatbouquet ^{1,2,4,7,9,10,13}

18,50 €

LEBERKNÖDEL UND BLUTWURST

an Rieslingkraut, mit Zwiebelkartoffelpüree und Jus ^{1,2,4,7,8,9,10,12,13,a,b,c}

15,50 €

Allergene:

1 = Eier und Eierzeugnisse, 2 = Erdnüsse und Nüsse, 3 = Fisch und Fischerzeugnisse, 4 = glutenhaltiges Getreide, 5 = Krebstiere, 6 = Lupine,
7 = Milch und Milcherzeugnisse, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesamsamen,
12 = Soja und Sojaerzeugnisse, 13 = Schwefeldioxid und Sulphite, 14 = Weichtiere

Zusatzstoffe:

a = mit Konservierungsstoff, b = mit Nitrit, c = mit Phosphat

VERANSTALTUNGEN

Egal aus welchem Anlass – unser engagiertes Team ist für Sie da, um alle Details rund um Ihre Festlichkeit mit Ihnen zu planen.

Unser Restaurant bietet Platz für Feierlichkeiten jeder Größe.

Kommen Sie doch auf einen Kaffee vorbei, um Fragen zu klären und die Räumlichkeiten zu besichtigen.

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, um einen Termin zu vereinbaren.

Unsere Kontaktdaten:
Schlossschänke auf dem Johannisberg
Schlossallee 1
65366 Geisenheim – Johannisberg
Tel.: 06722 960 90
Fax: 06722 7392
schlossschaenke@kuffler.de

Für Veranstaltungen im Fürst von Metternich Saal und Spiegelsaal im Schloss Johannisberg können Sie sich gerne an unsere Kollegen aus Wiesbaden wenden.

Tel.: 0611 536200
verkauf-wiesbaden@kuffler.de

www.kuffler.de

Allergene:

1 = Eier und Eierzeugnisse, 2 = Erdnüsse und Nüsse, 3 = Fisch und Fischerzeugnisse, 4 = glutenhaltiges Getreide, 5 = Krebstiere, 6 = Lupine, 7 = Milch und Milcherzeugnisse, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesamsamen, 12 = Soja und Sojaerzeugnisse, 13 = Schwefeldioxid und Sulphite, 14 = Weichtiere

Zusatzstoffe:

a = mit Konservierungsstoff, b = mit Nitrit, c = mit Phosphat

UNSERE RESTAURANT FAMILIE

IN WIESBADEN

Lambertus im Kurhaus Wiesbaden
Kuffler Kurhaus Gastronomie GmbH & Co
Kurhausplatz 1, 65189 Wiesbaden
Tel.: 0611 536 200, Fax: 0611 536 222
info@kurhaus-gastronomie.de
www.kurhaus-gastronomie.de

RMCC Bagutta
Friedrich-Ebert-Allee 1, 65185 Wiesbaden
bagutta-wiesbaden@kuffler.de
Tel.: 0611 172 917-9

IM HERZEN FRANKFURTS

Restaurant Opéra & Café Rosso
Alte Oper Frankfurt Restauration
Kuffler AOF Restauration GmbH & Co
Opernplatz 1, 60313 Frankfurt
Tel.: 069 1340 215
info@opera-restauration.de
www.opera-restauration.de

AM FLUGHAFEN FRANKFURT

Öffentlicher Bereich:
Käfer'S Bistro Airport, Tangente.
Transit Bereich:
Kuffler & Bucher Airport, Così Asiate, Deutsch,
The Bar, Deli Bros., Mini Bar, Goethe Bar.

CATERING

Kuffler Congress Catering
Friedrich-Ebert-Allee 1, 65185 Wiesbaden
Tel.: 0611 172 917-0, Fax 0611 172 952 171
rmcc@kuffler-catering.de

Kuffler Catering Wiesbaden
Kurhaus Gastronomie
Kurhausplatz 1, 65189 Wiesbaden
Tel.: 0611 53 62 00
catering-wiesbaden@kuffler.de

Allergene:

1 = Eier und Eierzeugnisse, 2 = Erdnüsse und Nüsse, 3 = Fisch und Fischerzeugnisse, 4 = glutenhaltiges Getreide, 5 = Krebstiere, 6 = Lupine,
7 = Milch und Milcherzeugnisse, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesamsamen,
12 = Soja und Sojaerzeugnisse, 13 = Schwefeldioxid und Sulphite, 14 = Weichtiere

Zusatzstoffe:

a = mit Konservierungsstoff, b = mit Nitrit, c = mit Phosphat