

SUPPEN & VORSPEISEN

RAHMSÜPPCHEN VOM KOHLRABI

mit geräucherter heimischer Forelle,
Sauerrahm und Kren ^{3,4,7,9,10,13}

8,00 €

CARPACCIO VOM BREZENKNÖDEL

mit gebratenen Waldpilzen, Pilzmayonnaise und knackigem Gartengemüsesalat ^{1,2,4,7,9,10,13}

15,80 €

GERÄUCHERTE TAUNUSFORELLE

mit Feldsalat, Rote Beete und Apfel Meerrettich ^{3,4,7,9,10,13}

16,80 €

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 Gänseschmalz, 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 Kürbiskern dressing, Gartenkresse, Quinoa, Kernen, Avocadocrème, Zuckerschoten, Radieschen, Granatapfel und Karotten ^{1,2,4,7,9,10,13}

15,50 €

wahlweise serviert mit:

* Lachswürfel ³

zusätzlich 8,00 €

* Freilandhuhn

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 Briocheknödel, Beifußjus, geschmortem Spitzkohl
und eingelegten Pflaumen ^{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

OFFENES RAVIOLI

mit Waldpilzen, Topinamburpüree, Frischkäse und Trüffelschaum ^{1,2,4,7,9,13}

21,50 €

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

SKREI

auf Mangold, mit Perlgraupen und Senfsauce ^{3,4,7,9,13}
25,50 €

2017 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING

BRONZELACK, trocken ¹³

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

FLEISCH

RINDERROULADE

mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelkroketten ^{1,4,7,9,10,13}
19,50 €

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 €

REHGULASCH

mit Preiselbeer Birne, Rosenkohl und Kastanienspätzle ^{4,7,9,13,1,4,2}
24,50 €

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

DESSERT

VARIATION VON DER BIRNE

mit Tonkabohnen Petit-Four und Eis von gebrannten Mandeln ^{1,2,4,7,13}

9,50 €

APFELSTRUDEL

mit hausgemachter Vanillesauce und Rumsahne ^{1,2,4,7,13}

8,50 €

KÄSEAUFWAHL

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 €

REHBRATWURST

vom Rheingauer Metzger Meyer mit Endivienkartoffelpüree und Wildjus ^{2,7,8,9,10,12,13,b,c}

16,50 €

KAISERSÜLZE

mit hausgemachter Grüner Sauce und Bratkartoffeln ^{1,7,9,10,a,b}

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