

# SUPPEN & VORSPEISEN

## PASTINAKENCRÈMESUPPE

mit hausgemachter Entenfrühlingsrolle <sup>1,2,4,7,8,9,10,12,13</sup>

**8,50 €**

---

## FLUSSBARSCHFILETS

auf Risotto mit geröstetem Blumenkohl und getrockneten Tomaten <sup>1,2,3,4,7,8,9,10,12,13</sup>

**17,50 €**

---

## TERRINE VOM WILD

mit Salatbouquet, Walnussdressing und Quittenchutney <sup>1,2,4,7,8,9,10,12,13, b, c</sup>

**16,50 €**

---

## ROTE BETE PERLGRAUPEN

mit Ziegenkäsebrûlée und geröstetem Olivenbrot <sup>1,2,4,7,8,9,10,12,13</sup>

*VEGETARISCH*

**14,50 €**

---

## 2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING

GELBLACK QbA, feinherb <sup>13</sup>

Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg

**0,21 9,20 €**

---

## RHEINGAUER BROTAUSWAHL VON BÄCKEREI „DRIES“

mit Spundekäs, Butter und geräuchertem Schinken <sup>4,7,9,10,13,a,b,c</sup>

**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

# SCHLOSSCHÄNKE KLASSIKER

## JOHANNISBERGER SCHLOSSCHÄNKENSALAT

Knackige Blattsalate und Wildkräuter mit Weintrauben, Kernen, Sprossen, Leinsamen, Avocado, Tomaten, Kresse und Hausdressing <sup>1,2,4,7,8,9,10,13</sup>

**15,50 €**

wahlweise serviert mit:

\* Lachsfilet <sup>3</sup>

**zusätzlich 9,50 €**

\* Landhuhn

**zusätzlich 7,50 €**

---

## WIENER KALBSSCHNITZEL

mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren <sup>1,2,4,7,8,9,10,12,13</sup>

**26,50 €**

---

## HALBE RÖSCHE BAUERNENTE AUS DEM ROHR

mit Breznknödel, Rotkraut und Datteln <sup>1,2,4,7,8,9,10,12,13</sup>

**26,50 €**

## 2015 SPÄTBURGUNDER

VDP. GUTSWEIN, trocken

Weingut G.H. von Mumm <sup>13</sup>

**0,2 l 8,50 €**

---

## JOHANNISBERGER SCHNITZEL

Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce,

verfeinert mit Johannisberger Gelblack, serviert mit Nudeln und Beilagensalat <sup>1,2,4,7,9,13</sup>

**27,00 €**

Trinke den Wein, mit dem Du kochst:

## 2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING

GELBLACK QbA, trocken <sup>13</sup>

**0,75l 34,00 €**

**0,2l 9,20 €**

### 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

## KABELJAU

mit Kartoffelrisotto, Rotweinbutter und mariniertem Babyspinat <sup>1,2,4,7,8,9,10,12,13</sup>

**26,50 €**

# FLEISCH

## REHGULASCH

mit herbstlichem Gemüse vom Kürbis, Herbsttrompeten  
und Buchweizennudeln <sup>1,2,4,7,8,9,10,12,13</sup>

**25,00 €**

---

## COQ AU RIESLING

*in Riesling geschmortes Perlhuhn*

mit Kartoffeln und Schmorgemüse <sup>1,2,4,7,8,9,10,12,13</sup>

**26,50 €**

---

## SAUERBRATEN VOM WILDSCHWEIN

mit Mandelbällchen, Rosinen und Rotkraut <sup>1,2,4,7,8,9,10,12,13</sup>

**23,50 €**

# VEGETARISCH

## STEINPILZ NUDELN

mit Porree und Topinamburcrème <sup>1,2,4,7,8,9,10,12,13</sup>

**24,00 €**

## 2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING

BRONZELACK, trocken <sup>13</sup>

Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg

**0,2l 12,20 €**

### 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

## RIESLING ZABAIONE

mit Rotweinzwetschgen und Mandelmilcheis <sup>1,2,4,7,8,13</sup>  
**9,50 €**

---

## ESPRESSO PANNA COTTA

mit Pinienkernkaramellsauce und Nougateis <sup>1,2,4,7,8,13</sup>  
**9,00 €**

---

## „SCHLOSSSCHÄNKE“ BEERENTELLER

mit Schloss Johannisberger Vermouth, Orangenzucker und Zitronenmelisse <sup>1,2,4,7,8,13</sup>  
**9,50 €**

---

## KÄSEAUSSWAHL

mit frischem Brot, Feigensenf und Äpfeln <sup>4,7,10</sup>  
**13,50 €**

## 2016 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING ROSALACK Auslese

Fürst von Metternich – Winneburg´sche Domäne Schloss Johannisberg <sup>13</sup>  
**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

## KUFLERS VESPERPLATTE

Wurstspezialitäten aus der Region mit Radieschen, Zwergetomaten,  
Cornichons, Senf, Meerrettich, Bauernbrot und Butter <sup>4,7,10,a,b,c</sup>

**17,50 €**

---

## FRANKFURTER PLATTE

Eingelegter Tafelspitz und gekochte Eier mit hausgemachter Grüner Sauce,  
kleinen Röstkartoffeln und marinierten Salatherzen <sup>1,7,9,10,b,c</sup>

**16,50 €**

---

## 2016/17 JOHANNISBERGER RIESLING

VDP. ORTSWEIN, trocken

Weingut G.H. von Mumm <sup>13</sup>

**0,2l 7,90 €**

---

## KALBSLEBER

mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelspalten <sup>2,4,7,8,9,10,12,13</sup>

**24,50 €**

---

## REHBRATWURST VOM RHEINGAUER METZGER

mit Endivienkartoffelpüree <sup>1,2,3,4,7,8,9,10,13,b,c</sup>

**16,50 €**

### 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](mailto: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](mailto:verkauf-wiesbaden@kuffler.de)

[www.kuffler.de](http://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