

SUPPEN & VORSPEISEN



FRÜHLINGS MINESTRONE VEGAN

mit jungem Gemüse, Fadennudeln und Pancetta ^{1,4,6,7,9,11,12,13}

ohne Pancetta vegan

8,50 €

SCHWARZWURZEL CREMESUPPE

mit confierter Bauernente und Beluga Linsen ^{1,4,6,7,9,10,12,13}

9,00 €



ROTE BETE TATAR VEGAN

mit Schnittlauchdressing, Buchenpilzen und Kartoffel-Kräutersaitling-Bällchen

^{2,4,8,9,10,13}

14,50 €

wahlweise serviert mit:

* gebratenem Saiblingsfilet ^{3,4,13}

zusätzlich 4,50 €



FEIGEN GEFÜLLT MIT ROQUEFORT VEGGIE

Parmesancrumble und Zwiebelconfit ^{1,2,4,7,8,9,10,13}

16,00 €

OCHSENSCHWANZ RAGOUT

mit gebackenem Hühnerrei und geschmortem Spinat

als Vorspeise Portion ^{1,2,4,7,9,12,13}

17,50 €

als Hauptgang Portion

26,00 €

RHEINGAUER BROTAUSWAHL VON BÄCKEREI „DRIES“

mit Spundekäs, Butter und geräuchertem Schinken ^{2,4,7,8,9,10,12,13,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

SCHLOSSSCHÄNKE KLASSIKER



JOHANNISBERGER SCHLOSSSCHÄNKENSALAT VEGGIE

Knackige Blattsalate und Wildkräuter mit Weintrauben, Kernen, Sprossen, Leinsamen, Avocado, Tomaten, Kresse und Hausdressing ^{1,2,4,7,8,9,10,13}

16,50 €

wahlweise serviert mit:

* Lachsfilet ³

zusätzlich 9,50 €

* Landhuhn

zusätzlich 8,50 €

WIENER KALBSSCHNITZEL

mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren ^{1,2,4,7,8,9,10,12,13}

27,00 €

HALBE RÖSCHE BAUERNENTE AUS DEM ROHR

mit Kartoffelknödeln, Gewürzrotkraut und Feigen ^{1,2,4,7,8,9,10,12,13}

27,00 €

GERNE KÖNNEN SIE AUCH EINE „GANZE ENTE“ FÜR 2 PERSONEN BESTELLEN
AM TISCH TRANCHIERT – DAUER DER ZUBEREITUNG 45 MIN.

54,00 €

2016 SPÄTBURGUNDER

VDP. GUTSWEIN, trocken

Weingut G.H. von Mumm ¹³

0,2 l 8,80 €

JOHANNISBERGER SCHNITZEL

Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce,
verfeinert mit Johannisberger Gelblack, serviert mit Nudeln und Beilagensalat ^{1,2,4,7,9,12,13}

27,00 €

Trinke den Wein, mit dem Du kochst:

2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING

GELBLACK QbA, trocken ¹³

0,75l 35,50 €

0,2l 9,50 €

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 VON DEN LOFOTEN

mit Bouillabaisse Sauce, Muscheln und Spitzpaprika ^{3,4,5,7,9,10,12,13,14}
28,50 €

FLEISCH

COQ AU RIESLING

in Riesling geschmortes Maishähnchen
mit Kartoffeln und Gemüse ^{2,4,7,8,9,12,13}
25,50 €

ROSA GEBRATENES ENTRECOTE VOM WEIDERIND

mit Süßkartoffel Fries, gebratenem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter
^{1,4,7,9,12,13}
27,50 €

2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING

BRONZELACK, trocken ¹³

Fürst von Metternich - Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg
0,2l 12,50 €

VEGETARISCH / VEGAN



GEBRATENER GRÜNER SPARGEL ^{VEGGIE}

mit Curry-Spitzkohl und Käsenudeln ^{1,4,6,7,9,10,12,13}
23,50 €



KICHERERBSEN-GRÜNKOHL EINTOPF ^{VEGAN}

mit Riesling-Joghurt und Kresse ^{4,8,9,12,13}
22,50 €

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

GEEISTER KAISERSCHMARRN

mit Pflaumenkompott und Schloss Johannisberger Traubenbrand ^{1,2,4,6,7,8,11,12}
10,50 €

VARIATION VON DER WEIßEN VALRHONA SCHOKOLADE

mit Zwergorangen Bergamotte ^{2,4, 7,8,12}
9,50 €

KÄSEAUSWAHL

mit frischem Brot, Feigensenf und Äpfeln ^{2,4,7,8,10,13}
13,50 €

2016 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING ROSALACK Auslese

Fürst von Metternich – Winneburg´sche Domäne Schloss Johannisberg ¹³
0,375l 69,50 €

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

VESPERKARTE

KUFLERS VESPERPLATTE

Wurstspezialitäten aus der Region mit Radieschen, Zwergtomaten,
Cornichons, Senf, Meerrettich, Bauernbrot und Butter ^{1,2,4,7,8,9,10,13,a,b,c}
18,00 €

FRANKFURTER PLATTE

Eingelegter Tafelspitz und gekochte Eier mit hausgemachter Grüner Sauce,
kleinen Röstkartoffeln und marinierten Salatherzen ^{1,2,7,8,9,10,13,b,c}
18,50 €

2017/18 JOHANNISBERGER RIESLING

VDP. ORTSWEIN, trocken
Weingut G.H. von Mumm ¹³
0,2l 8,20 €

ROASTBEEF

mit Bratkartoffeln, Grüner Sauce und Salatbouquet ^{1,2,4,7,9,10,13}
19,50 €

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