

EssTisch

Unser Hotelrestaurant: Das wohlige Beisammen sein mit Freunden, Familie oder Partner rund um den EssTisch!

Genau das möchte Ihnen unser Küchenchef, Sebastian Reiff, mit zu Unrecht in Vergessenheit geratenen Gerichten nahe bringen.

„Nahe“ bringen wir Ihnen auch die Produkte, denn diese stammen zum größten Teil aus unserer Nachbarschaft, denn unsere Philosophie lautet „Bestes aus der Region“.

Auch alte Erinnerungen werden geweckt: Das Chateaubriand beispielsweise, welches am Tisch tranchiert wird, stammt aus Lehrzeiterinnerungen unserer Restaurantleiterin Anne Hielscher.

Und das Lammkarree verbirgt eine Geschichte unseres Küchenchefs, Sebastian Reiff.

Unser Team lädt sie ein, sich an den EssTisch zu begeben und unser vielfältiges Angebot zu genießen, ob an einem Samstagabend bei unserem Steak & More Event oder sonntags mit der ganzen Familie den Sonntagsbrunch zu erleben. Viel Vergnügen!

Our hotel restaurant: A pleasant get together with friends, family or partners at the table!

Our Executive Chef, Sebastian Reiff, wants to highlight traditional dishes that are wrongfully forgotten to our guests.

Close - we want to bring also the products, as they are in large part from our neighbourhood. Our philosophy is: Best products from the region.

Old memories are brought back: For example the Chateaubriand, which is carved at the table, is the remembrance of her traineeship from our Restaurant Manager, Anne Hielscher.

The lamb chop hides a story from our Executive Chef, Sebastian Reiff.

The EssTisch Team invites you to sit down at the dining table to enjoy our varied offer. Get to know our Steak & More Buffet on Saturday evening or experience a classic Sunday Brunch for the whole family.

Enjoy!

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer. Allergentabelle kann eingesehen werden.
All prices are in Euro and including VAT. Allergen information available on request.

Unser Signature Cocktail

Our Signature Cocktail

Apfel im Glas

Kempinski Sekt - Apfel - Holunder

Apple in Glass

Kempinski sparkling wine - apple - elderberry

Glas	0,10l	6,50
------	-------	------

Unsere Weinempfehlung

Our Wine Recommendation

2013

Weißburgunder Qualitätswein trocken

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan

Pfalz, Deutschland

Flasche	0,75l	42,00
---------	-------	-------

Glas	0,10l	6,50
------	-------	------

Zu Beginn

To Start

Tatar vom Simmentaler Ochsen 19,50
Klassisch am Tisch zubereitet
Tatar of Simmental beef
Prepared at the table

Kaviar 10g Dose 22,00
Qiandao Classic
Caviar House Selection
Blini - Toast - Crème fraîche
Caviar 10g caddy
Caviar house selection
Blini - toast - crème fraîche

Rote Beete 9,50
Rucola - Belper Knolle
Beetroot
Rocked salad - Belper root

Unser Signature Dish

Our Signature Dish

Frankfurter Grüne Sauce - Gebackenes Ei 11,50
Frankfurt green sauce - double cooked egg

Aus dem Topf

From the Kettle

Tomatenconsomme 7,50
Basilikum - Quark
Tomato consomme
Basil - curd

Legierte Fischsuppe 12,50
Jakobsmuschel - Zuckerschoten
Fish soup
Scallop - sugar snaps

Zwischendurch

In between

Maultasche 12,00
Zwiebel - Butter
Maultasche
Onion - butter

Pulpo 15,00
Olivenöl - Paprika - Kartoffel
Pulpo
Olive oil - paprika - potato

Bauchspeck 13,00
Selleriepüree - Rotwein Schalotten
Pork belly
Celery puree - red wine shallot

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer. Allergentabelle kann eingesehen werden.
All prices are in Euro and including VAT. Allergen information available on request.

Vom Feld

From Turf

Kalbskotelett 29,00

Nusskruste - Erbsen - Ofenkartoffel

Cutlet of veal

Nut crust - green peas - oven potato

Ente 24,00

Perlgraupen - Lauch - Orange

Duck

Pearl barley- leek - orange

Lammkarree 31,00

Ratatouille – Thymiankartoffel

Danke Alfred Oebel

Rack of lamb

Ratatouille – thyme potato

Thank you Alfred Oebel

Anne´s Chateaubriand 72,00

Für zwei Personen

Bohnen - Krapfen - Sauce Bernaise

Anne´s Chateaubriand

For two persons

Beans - beignet - sauce Béarnaise

Wiener Schnitzel 21,00

Bratkartoffeln - gemischter Salat

Escalope of veal "Vienna style"

Roasted potatoes - mixed salad

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer. Allergentabelle kann eingesehen werden.

All prices are in Euro and including VAT. Allergen information available on request.

Aus dem Wasser

From the water

Seeteufel 26,00

Sellerie - Chorizo

Monk fish

Celery - Chorizo

Saibling 24,00

Blumenkohl - Reibekuchen

Char

Cauliflower - potato pancake

Seezunge 37,00

im Ganzen

Klassisch am Tisch filetiert

Blattspinat - Kartoffel - Schnittlauch

Sole

Filleted at the table

Leaf spinach - potato - chive

Süßes Vergnügen

Sweet Delights

Schokolade	11,50
by Volker Kallenberg	
<i>Chocolate</i>	
<i>by Volker Kallenberg</i>	
Rhabarber	10,50
Milcheis - Schmandmousse	
<i>Rhubarb</i>	
<i>Milk ice cream – sour cream mousse</i>	
Erdbeere	9,50
Romanoff Sauce - Pistazie	
<i>Strawberry</i>	
<i>Romanoff sauce - pistachio</i>	

Käseauswahl

Selection of cheese

Wir beziehen all unseren Käse von „Der Rheingau Affineur“ in Eltville – Erbach. Hier werden junge, handgemachte Käselaike im alten Gewölbekeller, der ehemals zum Schloß Reinhartshausen gehörte, veredelt und zur idealen Reife gebracht.

Der Rheingauer Runde

Rohmilchkäse, Kuhmilch, 45% F.i.T.

Ein Munstertyp, samtweiche Art, würzig zart und von besonderem Stil. Mit reifem Riesling behandelt und ca. vier bis fünf Wochen im Käsekeller gereift – dies ist der Solitär!

Rheingauer Spätburgunderkäse

Pasteurisiert, Kuhmilch, 50% F.i.T.

Ein sahnig-fruchtiger und dennoch milder Schnittkäse aus dem Allgäu. Durch eine intensive Massage und Pflege mit Rheingauer Spätburgunder hat der Käse eine typisch dunkle Naturrinde. Mindestens 6 Monate im Käsekeller gereift.

Rheingauer Zisterzienserkäse

Pasteurisiert, Kuhmilch, 45% F.i.T.

Ein kräftiger Rotschmier-Bergkäse alten Typs, sehr würzig und markant. Im Käsekeller mindestens sechs Monate gereift und permanent mit Rheingauer Riesling Weinen behandelt. Der Käse hat einen nussig aromatischen Geschmack.

Rheingauer Blaukäse

Rohmilch, Schafsmilch, 50% F.i.T.

Ein sehr wertvoller und rarer Käse mit Blauschimmelkultur. Ca. sechs Monate alt, davon mind. vier Monate im Rheingauer Käsekeller gereift. Kommt aus Thüringen und ist eine absolute Besonderheit. Die ideale Komponente zu einem besonderen Wein.

Rheingauer Spätburgunder – Tresterkäse

Pasteurisiert, Kuhmilch, 45% F.i.T

Eine absolute Rarität, ein Schnittkäse. Im Rheingauer Gewölbekeller gereift und anschließend in frisch gepressten Spätburgundertrester eingelegt.

Rheingauer Äppelwoi-Käse

Pasteurisiert, Kuhmilch, 50% F.i.T

Ein 7 Monate alter Laib, welcher sein leicht säuerliches Aroma durch den Apfelwein erhält. Je nach Reifegrad locker und leicht auf der Zunge bis hin zu fein würzig, cremiger Teig. Auch als Blütenkäse mit Sonnenblumen, Kornblumen und Rosenblüten verfeinert.

Rheingauer Honig-Nuss Käse

Pasteurisiert, Schafsmilch, 50% F.i.T

Pasteurisiert, Kuhmilch, 55% F.i.T.

Cremiger Weichkäse aus Kuh-oder Schafmilch, mit Met übergossen, ummantelt mit feinstem Honig und Haselnüssen.

Rheintaler

Rohmilch, Kuhmilch, 50% F.i.T.

Ein Rohmilchkäse aus einer kleinen Alm in der Schweiz. Auf Fichtenbrettern gelagert und mit reifem Riesling behandelt. Zwölf Monate alt. Fein würzig mit hellgelbem Teig und Eigengeschmack, kleine feinkörnige Lochung.

Käseteller	3 Sorten	11,50
Käseteller	5 Sorten	17,50
Käseteller	7 Sorten	24,50

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer. Allergentabelle kann eingesehen werden.

All prices are in Euro and including VAT. Allergen information available on request.