



## HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

### *KULINARISCH-HISTORISCHE WEINPROBE* (für maximal 30 Personen)

Weine von der Hessischen Bergstraße und aus dem Rheingau in Harmonie zu Speisen der Region in den historischen Räumen des Jagdschlusses Kranichstein.

Zur Begrüßung im Jagdmuseum des Schlosses wird Ihnen bei fachkundlicher Erklärung des Museums ein Großherzoglicher Kir serviert, ein Primasecco - Perlwein von der Hessischen Bergstraße - mit einem Bergsträsser Spätburgunder Traubenlikör parfümiert.

Schlendernd durch die fürstlichen Prunkräume im 1. Stock erfahren Sie die Geschichte des Schlosses und probieren den ersten Wein im Ludwig VIII Zimmer in Verbindung mit einem Amuse Gueule. Die Vorspeise wird im Ernst Ludwig Zimmer zum zweiten Wein serviert.

Im Rondellsaal erwartet Sie der dritte Wein bei einem kleinen Zwischengang, bevor der Hauptgang mit dem Rotwein der Hessischen Bergstraße in einem Salon auf Sie wartet. Ein Dessert und Kaffee rundet den kulinarischen Abend ab.

Die historisch-kulinarische Weinprobe wird Ihnen das Jagdschloß und sein Angebot aus Küche und Keller näherbringen.

Preis pro Person, inklusive Menü, Wein, Mineralwasser und Kaffee nach dem Essen E 85,00, Cateringaufschlag pauschal E 150,00 inklusive MwSt.

Pauschalbetrag für Führung, Moderation und Museumsnutzung

berechnet durch die Schlossverwaltung E 160,00 zuzügl. MwSt. und Museumsaufsicht (E 19,00 pro Stunde).

b. w.

- 2 -

#### **Kulinarisch-Historische Weinprobe**

Großherzoglicher Kir  
Primasecco trocken von der Hessischen Bergstraße  
parfümiert mit



## HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Bergsträsser Spätburgunder Traubenlikör

\*\*\*

***Mousse von der Odenwälder Rauchforelle  
mit karamellisiertem Biskuit und Saiblingskaviar***

Heppenheimer Centgericht  
Riesling Kabinett, trocken  
Staatsweingut, Domaine Bergstraße

\*\*\*

***Carpaccio von Flugente  
in Beerenmarinade mit kleinem Kräutersalat***

Grauer Burgunder  
Kabinett, trocken  
Bergsträsser Winzer e.G., Heppenheim

\*\*\*

***Petersilienwurzel-Suppe  
unter der Haube***

Hochheimer Königin Victoriaberg  
Riesling Kabinett, trocken  
Weingut Hupfeld, Oestrich-Winkel

\*\*\*

***Geschmorte Hirschkeule  
in Nussjus mit gebratenen Schlotten und Stampfkartoffeln***

Saint Laurent  
Bergsträsser Winzer e. G., Heppenheim

Heppenheimer Schlossberg  
Dornfelder  
Bergsträsser Winzer e. G., Heppenheim

\*\*\*

***Geeistes Schokoladenmousse  
und Vanillesabayon***

E 85,00 inklusive Mehrwertsteuer

Catering Aufschlag E 150,00 inklusive Mehrwertsteuer bei bis zu 30 Personen  
Catering Aufschlag E 250,00 inklusive Mehrwertsteuer bei mehr als 30 Personen

Änderungen vorbehalten