



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

JAHRESPROGRAMM 2024

INHALT

Sonntag-Tastings 5

Weekly Events 6-7

Themenwochen 8-9

Jahresprogramm 10-41

Hotel-Arrangements 42-43



WOHLFÜHLEN & GENIESSEN



WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

Kriege, Naturkatastrophen, explodierende Kosten: das Jahr 2024 verspricht nicht viel Gutes. Wir wollen auch in dieser Zeit mit unserem KRONENSCHLÖSSCHEN ein Zufluchtsort für schöne Momente des Lebens bleiben: ein besonderes Ambiente mit Terrasse und Garten, Zimmern und Suiten sowie einer wunderbaren Umgebung.

Essen & Trinken in bester Qualität: Unser Küchenchef Roland Gorgosilich, ausgezeichnet mit drei Hauben im Gault&Millau, verwöhnt seit Jahren unsere Gäste, und unser Maître Florian Richter hat gerade die Sommelier-Trophy der Sommelier Union gewonnen und trägt nun zwei Jahre lang den Titel „Bester deutscher Sommelier“.

Im Jahresprogramm 2024 bieten wir Ihnen unsere typischen Themen-Schwerpunkte: Wein – gutes Essen – Kinder & Familie. Wir freuen uns, Sie auch 2024 wieder im KRONENSCHLÖSSCHEN zu begrüßen – bleiben Sie uns treu!

Herzliche Grüße

Johanna Ullrich & Hans B. Ullrich



INFO UND RESERVIERUNG

067 23-640 oder
info@kronenschloesschen.de



SONNTAG-TASTINGS

Sonntags 17.00 bis 18.00 Uhr

Unsere Sommeliers zeigen klassische Rebsorten und spannende Spirituosen, die man kennen muss. Tastings mit Baguette, Oliven und Parmesan. Moderation von einem unserer Sommeliers.

Themen und Daten 2024

- | | |
|--|--|
| <p>28.01. Merlot – Stil und Herkunft 60,00 €
Bolgheri/Italien, St.Emilion/Frankreich, Napa Valley/USA, Württemberg/Deutschland, Stellenbosch/Südafrika</p> | <p>15.09. GROSSE GEWÄCHSE – das große Blindtasting 75,00 €
6 verschiedene deutsche GG-Rieslinge im Blindflug</p> |
| <p>14.04. Österreich – weiße Rebsorten im Fokus 54,00 €
Grüner Veltliner, Welschriesling, Sauvignon blanc, Riesling, Chardonnay & Weissburgunder</p> | <p>06.10. Chardonnay – Stil und Herkunft 58,00 €
Benjamin Leroux, Weingut Jülg, David Ramey, Errazuriz, Paul Cluver</p> |
| <p>26.05. Sauvignon Blanc – aus alter & neuer Welt 45,00 €
Bordeaux, Loire, Südsteiermark, Neuseeland, Kalifornien, Deutschland</p> | <p>17.11. Rum – Karibisches Feuer 50,00 €
6 verschiedene Rums im Vergleich: Matusalem 15Y, Pyrat XO, Mezan, Ron Zacapa, Botucal, Brugal</p> |
| <p>23.06. Rosé – different in style 42,00 €
Bandol, Provence, Deutschland, Kalifornien, Australien, Südafrika</p> | <p>08.12. Sherry – never out of fashion 30,00 €
Von Fino bis PX</p> |
| <p>28.07. Autochtones Mittelmeer – Vielfalt und Geschichte 58,00 €
Grecanico/Sizilien, Assyrtiko/Santorini, Palomino Fino/Jerez, Grasevina/Kroatien, Libanon</p> | <p>Pauschalpreis laut Auflistung für alle Weine, Mineralwasser, Baguette, Oliven, Parmesan und Moderation.</p> |
| <p>25.08. Champagner – eine Frage des Stils 85,00 €
6 verschiedene Champagner im Vergleich: Bollinger, Laurent Perrier, Pol Roger, Louis Roederer, Happersberger, Pierre-Peters</p> | |

SONNTAGS-TASTINGS

WEEKLY EVENTS



Champagner-Dinner

Mittwoch-Samstag

Genießen Sie ein 4-Gang Gourmet Menü zu zweit. Nach dem Aperitif gibt es eine Flasche Champagner für Zwei, einen Spätburgunder zum Hauptgang und einen edelsüßen Weißwein zum Dessert. Es gibt immer einen Grund zum Feiern!

Pauschalpreis 180,00 € pro Person

Aperitif, 4-Gang Gourmet-Menü, 1 Flasche Champagner für 2, zum Hauptgang 1 Glas Spätburgunder, 1 Glas edelsüßer Weißwein zum Dessert, Mineralwasser, Lavazza Café



Spargelmenü

Mittwoch-Sonntag, April bis 20. Juni

Jahr für Jahr erfreuen sich Genießer an der Spargelzeit – es gibt in Deutschland kein anderes Gemüse, um das sich so viele Anekdoten und Mythen ranken wie um den Spargel. Genießen Sie Spargel, kombiniert mit Silvaner, Riesling, Weissburgunder oder Rosé.

Pauschalpreis 75,00 €

für Aperitif, 3-Gangmenü, 1 Glas Wein, Mineralwasser, Lavazza Café



Muscheln & Wein

Jeden Mittwoch, Januar bis April und Oktober bis Januar

Muscheln nach rheinischer Art und frischer Rheingauer Riesling – was für eine tolle Kombination!

Pauschalpreis 34,00 € pro Person

für Muscheln, 1 Glas Wein
(48 Std. Vorbestellung, ab 2 Personen)



Krosse Ente am Tisch tranchiert

Abends ab 18.00 Uhr von Mittwoch
bis Sonntag, Oktober bis Februar

Knusprige Ente im Ganzen gebraten,
am Tisch tranchiert mit den klassischen
Beilagen: Knödel, Apfel-Rotkohl und Jus.

49,00 € pro Person, für 2 Personen



Original Schweizer Käse-Fondue

Jeden Donnerstag, Oktober bis Februar

Ein „Fondue aux fromages“ ist nicht nur
in der Schweiz und Frankreich ein sehr
beliebtes, geselliges Essen. Genießen Sie
einen gemütlichen Abend mit einem
original Schweizer Käse Fondue, typischen
Beilagen und Weinen des Weinguts
Kaufmann – einem Hattenheimer
Weingut mit Schweizer Wurzeln...

Pauschalpreis 38,00 € pro Person

für das Käsefondue inklusive aller Beilagen
(48 Std. Vorbestellung, ab 2 Personen),
Getränke extra



Bouillabaisse

In zwei Gängen, von Juni bis August

Keine Fischsuppe ist so legendär und
geheimnisumwoben wie die Bouillabaisse.
Das ursprünglich einfache Gericht der
Fischer aus Marseille hat sich längst zu
einer opulenten Mahlzeit gemausert -und
ist heute das kulinarische Wahrzeichen
der südfranzösischen Hafenstadt. Serviert
wird die Bouillabaisse traditionell in zwei
Gängen: Zunächst der Fond als Suppe
mit geröstetem Brot und Sauce Rouille,
danach die Fische und Meeresfrüchte im
Fond. Bon appétit!

Pauschalpreis 58,00 € pro Person

THEMENWOCHEN 2024

Unsere beliebten Themenwochen sind zurück! Genießen Sie Wein und Spezialitäten aus Ländern der ganzen Welt in unserem Bistro.

Elsass

21. März – 02. Mai

Vom Balkan bis zum Bosphorus

03. Mai – 13. Juni

Südfrankreich – Vivre la France!

14. Juni – 25. Juli

Andalusien

26. Juli – 05. September

Südamerika – neue Welt

06. September – 17. Oktober

Bella Italia

18. Oktober – 28. November

Österreich

29. November – 31. Dezember





KRONENSCHLÖSSCHEN

JAHRESPROGRAMM 2024



Sonntag, 04.02.2024

Galli Kinder-Theater im Kronenschlösschen

12.45 bis 13.30 Uhr

Das Galli-Theater Ensemble zu Gast im Kronenschlösschen: bezauberndes Mitspiel- Märchentheater, das vor allem für seine Interaktion mit den Kindern bekannt ist. Bei der Premiere 2023 waren unsere jungen & erwachsenen Gäste gleichwohl begeistert! Wer glaubt, Märchentheater sei nur für den Nachwuchs, der wird im Galli Theater feststellen: Märchen enthalten auch für Erwachsene wichtige und lustige Botschaften. Früh hat Theaterbegründer Johannes Galli entdeckt, dass in den Märchen tiefe Weisheiten stecken, die gespickt mit Witz nicht nur die Kinder begeistern. Seit über 30 Jahren erfreuen die Galli Theater die Herzen von Groß und Klein, mit Spielstätten in Deutschland, China und den USA. Wir freuen uns, das Galli-Ensemble in den Rheingau, die Heimat von Johannes Galli, zu holen.

Ticketpreis 28,00 € inklusive Popcorn, Mineralwasser und Säften



Sonntag, 17.03.2024

Ostereier-Malen

13.00 bis 14.30 Uhr

Was wäre Ostern ohne bunte Ostereier? Sicherlich nur halb so schön. Rechtzeitig, eine Woche vor Ostern, verwandeln wir unsere 1.Etage in eine Ostereierwerkstatt und lassen der Kreativität freien Lauf. Die Kinder bemalen gemeinsam mit Ihren Eltern die Ostereier.

Pauschalpreis 22,00 € pro Kind für Material,
10 angemalte Eier zum Mitnehmen und Kinderpunsch

OSTERN IM KRONENSCHLÖSSCHEN

**3 Übernachtungen im Doppelzimmer im
Gästehaus**

Anreise am Karfreitag

525,00 € pro Person

Leistungen:

- 3 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obststeller auf dem Zimmer
- Hummer Dinner am Karfreitag (Pauschalpreis für 4-Gang Hummer-Menü, alle Weine, Mineralwasser)
- Gala-Dinner am Ostersonntag (5-Gang Gourmet-Menü, ohne Getränke)

Verlängerungsnacht mit Frühstück
90,00 € pro Person

Karfreitag, 29.03.2024
HUMMER-DINNER

19.00 bis 22.00 Uhr

Vier feine Menügänge vom 3-Haubenkoch Roland Gorgosilich mit Hummer & Krustentieren aus MAINE (USA) / KANADA / IRLAND. Die idealen Wein-Begleiter sind Chardonnay aus dem Burgund, Sauvignon Blanc aus Südafrika und Grauburgunder aus Rheinhessen sowie Chenin Blanc von der Loire.

Pauschalpreis 190,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Petit Fours und Café



Sonntag, 31.03.2024
Große Ostereier-Suche im Kronenschlösschen Garten

10.30 bis 12.00 Uhr

An Ostern gibt es bei Kindern nur einen Programmpunkt: die Eiersuche! Der Osterhase hat sich bei uns angemeldet und wir freuen uns auf viele fleißige Helfer bei der Eier-Suche in unserem Garten. Für die Stärkung steht ein Kinderpunsch bereit.

Pauschalpreis 15,00 € pro Kind

Im Verkauf bieten wir an: frisch gebackene Waffeln, Bratwürste vom Schwenkgrill. Für die Eltern steht der „Riesling Bulli“ von unserem Nachbarn, dem Weingut Balthasar Ress, auf der Terrasse



Freitag, 05.04.2024

Reisen: mit Gewürzen um die Welt

19.00 bis 22.00 Uhr

Jede Weltgegend hat ihre eigenen Düfte und Aromen. Wie schön, wenn am Tisch von Gang zu Gang ein anderer Kontinent auftaucht. Beginnend mit der mitteleuropäisch-deutschen Gewürztradition, die sich so mild wie kräftig gibt: mit Sauerkrautsuppe, Rahm, Kümmel, Wacholder, Lindenblütenhonig, begleitet vom Gewürztraminer sowie vom Riesling Kabinett. Weiter führt die Tour in die mediterran-italienische Region, die aromatisch zurückhaltender anmutet: mit Taschenkrebs, Safran, Lorbeer, Olive, Zitrone, dazu ein Muskateller. Es folgt das südostasiatische Gebiet, wo mehr das Scharfe und Fruchtbare vorherrscht: mit Languste, Curry, Kokos, Ingwer, Zitronengras, Mango, abgerundet vom Riesling. In Japan spielt schließlich Umami eine große Rolle, das Herzhafte: zum Kalb handwerklich gebraute Sojasauce, Mirin und Chili-Koji, hergestellt von „mimi-ferments“, serviert mit Chardonnay. Sogar eine cremig-fruchtbare Nachspeise lässt sich mit Bergamotte-Koji würzen und vertiefen. Ein raffiniertes Menü in fünf Gängen vom Haubenkoch Roland Gorgosilich, dazu die perfekt abgestimmten Weine, mit den klassischen Aroma-Rebsorten: Apotheke Riesling Kabinett vom Weingut Josef Milz (Mosel), Loibner Muskateller, Emmerich Knoll (Wachau), Gewürztraminer sowie Chardonnay vom Ökonomierat Rebholz (Pfalz).

Pauschalpreis 165,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Erwin Seitz (Berlin), Gourmetjournalist, Kulturhistoriker und Connaisseur

Samstag, 06.04.2024

Die feinen Unterschiede der Süßwasserfische

19.00 bis 22.00 Uhr

Wunderbar, wie reich die Palette heimischer Süßwasserfische ist, insbesondere aus der edlen Familie der lachsartigen Fische. Selten jedoch, dass man sie einmal nebeneinander goutieren und vergleichen kann: sei es von Gang zu Gang, sei es gar innerhalb eines einzigen Gangs, in ein und derselben Zubereitung. Nur so offenbaren sich die feinen Unterschiede, zumal wenn die Süßwasserfische aus erstklassiger Zucht stammen, wie an diesem Abend von der Fischzucht Birnbaum in Bayerisch-Schwaben. Den Beginn macht allerdings eine singuläre Fischart mit kräftigem Aroma, ein Rauch-Aal als Vorspeise, gefolgt von einer Süßwasserfisch-Bouillabaisse. Dann kommen die Lachse, zuerst als Duo: Bachforelle und Seeforelle; danach als Solo: der Saibling. Ein Dessert rundet das exzellente Fünf-Gang-Menü von Haubenkoch Roland Gorgosilich ab, dazu die perfekt abgestimmten Weine der Spitzenwinzer Leitz, Kühling-Gillot und Battenfeld-Spanier.

Pauschalpreis: 175,00 € für Aperitif, 5-Gang-Menü,
alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Erwin Seitz (Berlin), Gastronomie-Kritiker,
Kulturhistoriker, Connaisseur



Freitag, 19.04.2024

KÄSE & Weine aus aller Welt

19.00 bis 22.00 Uhr

Käse ist ein Thema mit unendlicher Faszination und Bandbreite. Entdecken Sie zusammen mit Maître und Head-Sommelier Florian Richter heimische Käse und Käse aus aller Welt (Frankreich, Spanien, Italien, Dänemark, Schweiz, Österreich, England) mit dazu korrespondierenden Weinen aus aller Welt: von Klassikern bis hin zu der ein oder anderen Überraschung.

Pauschalpreis 95,00 € für das Käse-Menü und alle Weine, Mineralwasser und Café

Moderation: Florian Richter, Maître, Head-Sommelier Kronenschlösschen und ausgezeichnet als „Bester deutscher Sommelier“



Freitag, 26.04.2024 Eine Tour entlang der Donau

19.00 bis 22.00 Uhr

Mit einer Länge von 2.857 Kilometer ist die Donau nach der Wolga der zweitlängste Strom in Europa. Der Weinbau hat entlang des Donautals eine zweitausendjährige (Kultur-) Geschichte. Die sagemuwobene Donau übt - so wie alle Gewässer - eine positive Wirkung auf den Weinbau aus bzw. schafft die Voraussetzung durch terrassierte Talhänge. Wir konzentrieren uns heute auf die Österreichischen Weinanbaugebiete an der Donau: Wachau, Weinviertel, Kamptal, Wagram, Wien und Carnuntum mit Weinen der Weingüter: Emmerich Knoll / Wachau, Rudi Pichler / Wachau, Ebner-Ebenauer / Weinviertel, Schloss Gobelsburg / Kamptal, Weingut Ott / Wagram, Wieninger / Wien, Weingut Wellanschitz / Carnuntum, Weingut Markowitsch / Carnuntum. Dazu gibt es Klassiker der Österreichischen Küche, fein abgestimmt auf das Menü.

Pauschalpreis 175,00 € für das 4-Gang Menü und alle Weine, Mineralwasser und Café.

Moderation: Ingo Swoboda, Autor, Journalist & Kritiker



Samstag, 27.04.2024 Künstler & Friends

19.00 bis 22.00 Uhr

Zu Ihrer Jahrgangspräsentation laden Gunter und Monika Künstler stets befreundete Winzer ein, um gemeinsam im Kronenschlösschen großartige Weine vorzustellen. Dieses Jahr mit dabei: Wölffer Estate aus Long Island. Ein Dinner mit den Besten der Besten, die – wie das Weingut Künstler – seit Jahren zu den großen internationalen Weingütern gehören. Alle Weine werden persönlich von den Winzern präsentiert.

Pauschalpreis 175,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café



Freitag, 03.05.2024

Sektmenü mit dem Johannisberger Sekthaus

19.00 bis 22.00 Uhr

Sekt eignet sich nicht nur als Aperitif, sondern ist auch ein toller Speisenbegleiter. Genießen Sie ein perfekt auf die Schaumweine abgestimmtes 4-Gang Menü mit den raren Spezialitäten des Johannisberger Sekthauses – ein absoluter Geheimtipp. Erst 2017 aufgrund der Vorliebe von den Inhabern Meike und Sebastian Kammerer gegründet, gehört das Weingut heute schon zu den besten Schaumweinproduzenten der Region. „Ein guter Sekt entsteht schon im Weinberg“ – so das Credo des Johannisberger Sekthauses. Demnach ist die Weinbergsarbeit im Einklang mit der Natur und die schonende Verarbeitung im Keller eine Herzensangelegenheit. Abgestimmt auf das Menü wird das ganze Sekt-Portfolio verkostet: Rheingau Rosé Sekt / RAW Cuvée / Auxerrois / Weißburgunder / Riesling Vintage / Blanc de Noir / Roter Riesling. Als Premiere gibt es zudem Thermidor Cuvée und Rüdesheimer Drachenstein Riesling.

Pauschalpreis 150,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Schaumweine, Mineralwasser, Café

Moderation: Sebastian Kammerer, Inhaber Johannisberger Sekthaus

Freitag, 10.05.2024

Raritätenprobe: Highlights aus der Neuen Welt

19.30 bis 23.00 Uhr

Aperitif: Gusborne/England

Vorspeise:

Riesling „Polish Hill“, Jeff Grosset / Clare Valley, Australien

Hope Marguerite, Beaumont / Bot River, Südafrika

Sauvignon Blanc, Merry Edwards / Russian River Valley, Kalifornien

The Steading Blanc, Torbreck / Barossa Valley, Australien

1. Zwischengericht:

Bentrock Chardonnay, Sandhi Wines / Santa Rita Hills, Kalifornien

„Les Noisetiers“ Chardonnay, Kistler / Sonoma County, Kalifornien

Las Pizarras Chardonnay, Errazuriz / Aconcagua Costa, Chile

Chardonnay, Pearl Morissette / Niagara Peninsula, Kanada

2. Zwischengericht:

Pinot Noir, Kusuda / Martinborough, Neuseeland

Pinot Noir, Bodega Chacra/ Patagonien, Argentinien

Pinot Noir, William Downie / Gippsland, Australien

Pinot Noir „Laurene“, Domaine Drouhin/ Oregon, USA

Hauptgang:

Nicolas Catena Zapata, Catena Zapata / Mendoza, Argentinien

The Mascot / Napa Valley, USA

Cabernet Sauvignon, Paul Hobbs / Napa Valley, USA

Echo of 4G, 4G Wines / Südafrika

Dessert: Quady Wines / Kalifornien

Muscat / Australien



Pauschalpreis 350,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café
Moderation: Florian Richter, Maître, Head-Sommelier Kronenschlösschen und ausgezeichnet als „Bester deutscher Sommelier“



Freitag, 31.05.2024

WILD! Das Beste aus heimischen Wäldern

19.00 bis 22.00 Uhr

Ein 4-Gang Menü vom Haubenkoch Roland Gorgosilich mit Geflügel, Hirsch und Reh, dazu große Rheingauer Spätburgunder, zur Vorspeise trockener und zum Dessert ein edelsüßer Riesling von den Weingütern Crass, Kisselbach, Sohns und Schloss Vollrads.

Pauschalpreis 175,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Florian Richter, Maitre, Head-Sommelier Kronenschlösschen und ausgezeichnet als „Bester deutscher Sommelier“

Sonntag, 02.06.2024

Winzer Grillen

17.30 bis 20.30 Uhr

Mittlerweile gehört das Winzergrillen zu unseren traditionellen Veranstaltungen – und unser gemütliches „Grillen unter Freunden“ im Kronenschlösschen Garten geht in eine neue Runde. Mit dabei sind die Weingüter Korell / Nahe, St. Antony / Rheinhessen und Leitz / Rheingau. Am Buffet gibt es: Tomaten-Feta Salat, Kartoffel-Kürbiskern Salat, Duroc Bratwürste, Argentinisches Roastbeef, Mini-Burger, Kikok-Hühnchen, Drillinge, Mais vom Grill und kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie.

Musik: Franziska Lather

Pauschalpreis 89,00 € für Aperitif, Speisen und alle Getränke





Donnerstag, 04.07.2024 4th of July BBQ

18.00 bis 21.00 Uhr

Independence Day ist ein viel zu langes Wort: Die Amerikaner sagen kurz "4th of July", also "vierter Juli". An diesem Tag wird der Unabhängigkeitserklärung von 1776 gedacht und ganz traditionell wird dieser Tag mit einem richtigen BBQ gefeiert. Wir starten mit Margheritas zum Aperitif, danach gibt es amerikanische Spezialitäten wie: Burger vom Angus Beef, marinierte Drumsticks, Corn on the Cob, Spicy Chicken Wings, Striploins, Jacket Potatoes & Sour Cream. Zum Dessert: New York Cheesecake & Brownies.

Pauschalpreis 90,00 € für alle Speisen und Getränke, Mineralwasser, Café

Sonntag, 07.07.2024 Open-Air Galli Kinder-Theater im Kronenschlösschen

13.00 bis 14.00 Uhr

Das Galli-Theater Ensemble zu Gast im Kronenschlösschen: bezauberndes Mitspiel-Märchentheater, das vor allem für seine Interaktion mit den Kindern bekannt ist. Bei der Premiere 2023 waren unsere jungen & erwachsenen Gäste gleichwohl begeistert! Wer glaubt, Märchentheater sei nur für den Nachwuchs, der wird im Galli Theater feststellen: Märchen enthalten auch für Erwachsene wichtige und lustige Botschaften. Früh hat Theaterbegründer Johannes Galli entdeckt, dass in den Märchen tiefe Weisheiten stecken, die gespickt mit Witz nicht nur die Kinder begeistern. Seit über 30 Jahren erfreuen die Galli Theater die Herzen von Groß und Klein, mit Spielstätten in Deutschland, China und den USA. Wir freuen uns, das Galli-Ensemble in den Rheingau, die Heimat von Johannes Galli, zu holen. Gespielt wird heute Open-Air im Kronenschlösschen Garten.

Pauschalpreis 28,00 € inklusive Popcorn, Mineralwasser und Säften





Sonntag, 14.07.2024
Kronenschlösschen & Friends
Küchen- und Gartenparty

16.30 bis 21.00 Uhr

Wir freuen uns auf eine ausgelassene Küchen-Party. Genießen Sie die tolle, familiäre Atmosphäre im Garten und auf der Terrasse, Live-Musik und verschiedene Stände mit allerlei Köstlichkeiten von Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen) und seinen Kollegen: Katrin Neugebauer (Kochwerkstatt, Wiesbaden), Maurice Schulz (Friedas Bar&Kitchen, Frankfurt), Carmelo Riccardo Cali (1811 Hofheim) und Sternekoch André Grossfeld (Villa Merton, Frankfurt). Unser Head-Sommelier Florian Richter, ausgezeichnet als „Bester deutscher Sommelier“, und seine Sommelier-Kollegen holen Ihre Favoriten aus dem Keller...

Musik: Stilbruch Trio

Pauschalpreis 135,00 € für alle Speisen und Getränke, Café



Sonntag, 11.08.2024

Sommer BBQ

17.30 bis 20.30 Uhr

Ein sommerliches Barbecue im idyllischen Garten des Hotels. Lassen Sie sich verwöhnen mit Spezialitäten vom Grill, einem köstlichen Salatbuffet und raffinierten Saucen, danach erfrischende Desserts. Unsere Sommeliers holen schöne Weine aus unserem Keller, dazu ein bisschen Musik – was braucht man mehr an einem Sommer Abend?!

Musik: Rick Cheyenne.

Pauschalpreis 95,00 € für alle Speisen und Getränke,
Mineralwasser, Café

Kinder bis 12 Jahre: 20,00 €

Samstag, 17.08.2024
BOUILLABAISSE & MIRAVAL

19.00 bis 22.00 Uhr

Ein Klassiker der französischen Küche, ein Gericht, das von Urlaub in Südfrankreich träumen lässt...Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit und genießen Sie ein 4-Gänge Menü mit der berühmten provenzalischen Fischsuppe mit exquisiten Fischen und Meeresfrüchten zusammen mit MIRAVAL Weinen. Fast wie Urlaub!

Pauschalpreis 165,00 € für die Bouillabaisse in 2 Gängen, dazu Vorspeise und Dessert, alle Weine, Mineralwasser und Café



Sonntag 01.09.2024
Familien-BBQ

12.00 bis 15.30 Uhr

Ein Sonntag für die ganze Familie! Wir laden ein zum Familien-BBQ im Kronenschlösschen-Garten: mit ganz viel Spaß und tollen Attraktionen für Kinder sowie entspannte Stimmung für Eltern... Wir starten mit Trüblein und Schloss VAUX als Aperitif, danach gibt es eine große Auswahl an Getränken und ein Buffet für Groß und Klein.

Pauschalpreis für Speisen, alle Getränke, Mineralwasser und Café

85,00 € (Erwachsene), 25,00 € (Kinder)



Mittwoch, 18.09.2024
Backstage exklusiv: Vorprobe und Auswahl
für „Riesling First!“

19.00 bis 22.00 Uhr

50 Sekte, Weiß- und Rotweine der Rheingauer VDP Weingüter werden zusammen mit dem Gala-Menü vom VDP-Präsidium und der Jury (Mathias Ganswohl, Wilhelm Weil, Johannes Eser, Mark Barth, Jochen Becker-Köhn, Johanna und H.B. Ullrich) für die Veranstaltung „Riesling first!“ (am 02.11. während der Glorreiche Rheingau Tage) zum geplanten Menü vorgekostet und ausgewählt. Zehn Gäste erhalten die Gelegenheit an dieser spannenden internen Profi-Juryprobe mit Gourmet-Menü teilzunehmen.

Limitierte Gästezahl

Pauschalpreis 165,00 € für die Probe, das Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café



Freitag, 20.09.2024

On the road again: einmal quer durch die USA

19.00 bis 22.00 Uhr

Wir widmen uns heute den 4 bedeutendsten Weinregionen der USA: Oregon, New York, Washington und Kalifornien. In nur wenigen Jahrzehnten ist es in Kalifornien gelungen, Weine zu erzeugen, die zu den besten der Welt gehören. Während die meisten Menschen bei Kalifornien an Hitze und Sonne denken, ist es gerade die Frische, die den Weinen Struktur verleiht. Zum Menü gibt es Weine der Weingüter: Château Ste. Michelle / Washington, Charles Smith / Washington, Jay Christopher / Oregon, Domaine Drouhin / Oregon, Scharffenberger / Kalifornien, Tablas Creek / Kalifornien, Hermann J. Wiemer / New York, Forge Cellars / New York. Dazu gibt es ein auf die Weine abgestimmtes Menü mit feinen Spezialitäten des Landes, z.B. Maine Lobster & US Black Angus.

Pauschalpreis 190,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist, Autor und Kritiker

Freitag, 11.10.2024
Pfifferlinge, Steinpilze & Co

19.00 bis 22.00 Uhr

Edelpilze lassen sich nicht züchten, deshalb sind sie rar und teuer. Steinpilze gehören zu der Königsklasse. Roland Gorgosilich kocht ein raffiniertes 5-Gang Menü mit Steinpilzen sowie anderen Edelpilzen wie z.B. Pfifferlingen. Head-Sommelier Florian Richter, „Bester deutscher Sommelier“, hat die perfekte Begleitung mit den weißen Rebsorten Riesling, Weißburgunder und Chenin Blanc sowie den roten Pinot Noir und Sangiovese-Trauben ausgesucht.

Pauschalpreis 190,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café



Samstag, 12.10.2024

Raritätenprobe aus 4er Dekade:

2014 / 2004 / 1994 / 1984 / 1974

19.00 bis 22.30 Uhr

Aperitif: Krug „Edition 168“

2014:

Beaune 1er Cru „Clos de Mouches“ blanc,
Joseph Drouhin / Burgund

2004:

RWT Shiraz, Penfolds / Barossa Valley
Cabernet Sauvignon, Caymus / Napa Valley
Château Musar / Beeka Valley

1994:

Rüdesheim Bischofsberg Riesling Eiswein, Georg Breuer / Rheingau
Riesling Eiswein, Schlossgut Diel / Nahe
Kiedrich Gräfenberg Riesling Auslese, Weingut Robert Weil / Rheingau
Deidesheim Kieselberg Riesling Beerenauslese, Weingut
Bassermann-Jordan / Pfalz

1984:

Château Margaux / Margaux
Château Haut-Brion / Pèssac-Leognan
Château Beychevelle / St.Julien
Dominus, Christian Moeux / Napa Valley

1974:

Château Ausone / St.Emilion
Château Ducru-Beaucaillou / St.Julien
Château Cheval Blanc / St.Emilion
Cabernet Sauvignon, Stag´s Leap / Napa Valley



Pauschalpreis 555,00 € für 5-Gang Menü,
alle Weine, Mineralwasser und Café
Moderation: Florian Richter, Maître, Head-
Sommelier Kronenschlösschen und ausgezeichnet als
„Bester deutscher Sommelier“

Freitag, 18.10.2024
Veganes Herbst-Menü

19.00 bis 22.00 Uhr

Unser köstliches veganes 4-Gang Menü beweist, wie bunt und abwechslungsreich sich die vegane Küche gestalten lässt. Das Lieblingsgemüse des Herbstes, der Kürbis, ist äußerst vielseitig und gesund, Maronen, Rote Bete, verschiedene Kohlarten und Rüben vervollständigen ein abwechslungsreiches saisonales Menü. Begleitet wird das Menü von spannenden Rebsorten: Gewürztraminer, Riesling, Nerello Mascalese, Furmint, Blaufränkisch.

Pauschalpreis 150,00 € für 4-Gang Menü,
 alle Weine, Mineralwasser, Café



Freitag, 25.10.2024
TRÜFFEL & BAROLO, NEBBIOLO,
BARBARESCO

19.00 bis 22.00 Uhr

Trüffel gelten als Diamanten der Gastronomie...Je frischer die Trüffel auf den Teller kommen, desto besser schmecken sie – genießen Sie heute ein 4-Gang Trüffel Menü mit den perfekten Begleitern aus dem Piemont: Bruno Giacosa, Gaja, Pio Cesare, Vietti, Borgogno, Vaijra.

Pauschalpreis 225,00 € für Aperitif, 4-Gang Trüffel-Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Sonntag, 27.10.2024
AZUBI DINNER

18.00 bis 21.00 Uhr

Wir bilden aus – und das schon seit vielen Jahren. Was wäre unser Hotel- und Restaurantbetrieb ohne unsere fleißigen Auszubildenden? Undenkbar. Gerade in der heutigen Zeit ist es wichtig, sich um die nächste Generation zu kümmern: heute bieten wir unserem Nachwuchs die Bühne. Unsere Auszubildenden aus der Küche und dem Service bereiten Ihnen ein 4-Gang Menü mit begleitenden Weinen – lassen Sie sich in entspannter Atmosphäre verwöhnen!

Pauschalpreis 79,00 € für ein von unseren Auszubildenden gekochtes 4-Gang Menü mit begleitenden Weinen, Mineralwasser, Café



Samstag, 02.11.2024
Glorreiche Rheingau Tage: Riesling First!

19.00 bis 22.30 Uhr

Der Riesling ist wieder die Nr. 1 Rebsorte weltweit. Zu einem 5-Gang Gala Menü vom 3-Hauben Koch Roland Gorgosilich präsentieren VDP.Rheingau Vorsitzender Wilhelm Weil und weitere acht Top-Winzer des VDP persönlich Ihre großartigen Rieslinge: gereifte, rare Spätlesen, exzellente GROSSE GEWÄCHSE und Weine aus VDP.GROSSEN LAGEN bis hin zum edelsüßen Spitzengewächs wie Beerenauslese oder Eiswein. Zum Hauptgang große Rheingauer Spätburgunder. Diese Veranstaltung ist immer frühzeitig ausgebucht – sichern Sie sich Ihren Platz!

Pauschalpreis 160,00 € für Aperitif, 5-Gang Gala Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist, Autor und Kritiker



Samstag, 09.11.2024
Glorreiche Rheingau Tage: GIGANTEN

19.00 bis 22.30 Uhr

Der traditionelle Abend im Kronenschlösschen vor dem großen Finale der „Glorreichen Rheingau Tage“ mit einer „gigantischen“ Auswahl bester Rheingauer CHARTA-Weine, Rieslinge aus VDP.ERSTER und VDP.GROSSER LAGE sowie Spätburgunder und edelsüße Rieslinge von Mitgliedern des VDP.RHEINGAU, zum Teil in Großflaschen. GIGANTISCH. Die Repräsentanten der VDP.Weingüter stellen persönlich Ihre Weine vor. Ein Gala-Menü von Roland Gorgosilich begleitet – fein abgestimmt – die Wein-Spezialitäten.

Pauschalpreis 160,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café
Moderation: Kai Schattner, Sommelier des Jahres

Montag, 11.11.2024
St. Martins Gans & Rheingauer
Spätburgunder
19.00 bis 22.00 Uhr

Oldenburger Gänse: auf saftigen Weiden wachsen die Gänse auf, die – knusprig und köstlich – ab dem St. Martinstag die Gourmets verzaubern. Ein Menü in vier Gängen (knusprige Martinsgans im Hauptgang), dazu ein großer Pinot Noir aus dem Rheingau und zur Vorspeise und zum Dessert Riesling, trocken und edelsüß. Weine der Weingüter Sohns, Johannishof, Georg Müller Stiftung, Laquai.

Pauschalpreis 125,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café



Samstag, 16.11. 2024
Raritätendinner: Rhone-Größen

19.00 bis 22.30 Uhr

Aperitif: Roederer Cristal

Vorspeise:

Condrieu "La Galopine", Delas
 Châteauneuf-du-Pape Blanc, Château Beaucastel
 St. Joseph "Les Granits", M. Chapoutier

1. Zwischengericht:

Cornas "Renaissance", Domaine A. Clape
 Hermitage "Les Bessards", Delas
 Côte-Rotie "Cuvee Classique", René Rostaing
 Hermitage "La Chapelle", Paul Jaboulet Aine

2. Zwischengericht:

Châteauneuf-du-Pape, Clos de Papes
 Châteauneuf-du-Pape "La Combe de Fous", Clos Saint-Jean
 Châteauneuf-du-Pape "Cuvee des Cadettes", Château La Nerthe
 Châteauneuf-du-Pape "Cuvée de Reserve", Domaine du Pegau

Hauptgang:

Ermitage "Le Pavillon", M. Chapoutier
 Côte-Rotie "La Mouline", E. Guigal
 Châteauneuf-du-Pape "Chaupin", Domaine de la Janasse
 Hommage a Jacques Perrin, Château Beaucastel

Dessert:

Vin de Paille, M. Chapoutier



Pauschalpreis 495,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü,
 alle Weine, Mineralwasser, Café
 Moderation: Florian Richter, Maître, Head-Sommelier
 Kronenschlösschen und ausgezeichnet als „Bester
 deutscher Sommelier“



Freitag, 22.11.2024
Gans & Syrah
 19.00 bis 22.00 Uhr

Gans Abend 2.0: Oldenburger Gänse: auf saftigen Weiden wachsen die Gänse auf, die – knusprig und köstlich – ab dem St. Martinstag die Gourmets verzaubern. Ein Menü in vier Gängen (knusprige Martinsgans im Hauptgang), dazu die Weingüter: Paul Jaboulet Aine (Crozes-Hermitage „Domaine de Thalabert“), Comte de Thun (La Tarabelle), August Eser (Riesling), Balthasar Ress (Riesling).

Pauschalpreis 150,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Samstag, 23.11.2024
RGG-GROSSE GEWÄCHSE
treffen auf GROSSE KÜCHE
 19.00 bis 22.00 Uhr



GROSSE GÄNGE treffen auf GROSSE GEWÄCHSE - ein begeisternder Rheingauer Abend. Erleben Sie zu einem exklusiven 4 Gang-Menü elf RGG-Spitzenweine aus dem Rheingau. Zu den jeweiligen Gängen stellen die Winzer ihre Weine sowie ihre persönliche Philosophie vor und bieten einen spannenden Einblick in ihre Leidenschaft Wein.

Pauschalpreis 135,00 € für Aperitif, 4-Gang Gala Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café
 Moderation: Florian Richter, Maître, Head-Sommelier
 Kronenschlösschen und ausgezeichnet als „Bester deutscher Sommelier“

Donnerstag, 28.11.2024
THANKSGIVING

19.00 bis 22.00 Uhr



Am vierten Donnerstag im November wird in den USA Thanksgiving gefeiert. Ein Anlass, um sich dankbar zu zeigen und mit Freunden und Familie zu feiern. Genießen Sie unser traditionelles, amerikanisches Festmenü: Pumpkin-Soup / Turkey with original American stuffing, sweet and mashed potatoes, green beans with fried onions / peas and corn / Cranberry-salad / Pumpkin Pie / Apple Crumble, vanilla ice-cream and whip. Kalifornische Weiß- und Rotweine begleiten das Menü.

Pauschalpreis 135,00 € für Aperitif, Thanksgiving-Menü, kalifornische Weiß- und Rotweine, Mineralwasser, Café

Samstag, 30.11.2024

**Raritätendinner: Weine die man in seinem Leben
getrunken haben muss Vol.4**

19.00 bis 22.30 Uhr

Aperitif:

2014 Blanc de Blancs

Nyetimber / West Sussex

2007 Comtes de Champagne

Taittinger / Champagne

Vorspeise:

Rüdesheim Berg Schlossberg Orleans, Georg Breuer

Bernkastel Doctor Riesling Kabinett, Weingüter Wegeler

Wehlen Sonnenuhr Riesling Spätlese, J.J. Prüm

Nackenheim Rothenberg Riesling Spätlese, Weingut Gunderloch

1.Zwischengericht:

Grüner Veltliner Smaragd „M“, F.X. Pichler

„Clos Windsbuhl“ Grand Cru, Domaine Zind-Humbrecht

Chardonnay „Ritchie Vineyard“, David Ramey

Chardonnay, Weingut Künstler

2.Zwischengericht:

Gabarinza, Weingut Heinrich

Cuvée Prestige, Château Montus

Sito Moresco, Gaja

Passopisciaro, Sizilien

Hauptgang:

Pinot Noir, Gantenbein

Saffredi, Fattoria Le Pupille

La Cueva del Contador, Benjamin Romeo

Château Montrose, St.Estephe



Dessert:

Kiedrich Gräfenberg Riesling Auslese,

Weingut Robert Weil

Amigne de Vetroz, Jean-Rene Germanier

Les Jardins de Babylone, Didier Dagueneau

Pauschalpreis 375,00 € für 5-Gang Menü, alle Weine,
Mineralwasser und Café

Moderation: Florian Richter, Maître, Head-Sommelier
Kronenschlösschen und ausgezeichnet als
„Bester deutscher Sommelier“



Sonntag, 01.12.2024 Lebkuchenhaus-Werkstatt

13.00 bis 15.30 Uhr

Knusper, Knusper, Knäuschen – wer baut das schönste Häuschen? Wir verwandeln das Kronenschlösschen zur delikaten Lebkuchenhaus-Baustelle in der Weihnachtszeit. Hier wird gekleckert und geklebt, alles unter Anleitung unserer Pâtisseries. Natürlich dürfen die Kinder Ihre Lebkuchen-Häuschen im Anschluss mit nach Hause nehmen, um dort die ganze Weihnachtszeit bewundert zu werden.

Pauschalpreis 45,00 € für Kinderpunsch,
Lebkuchenhaus-Werkstatt, Obstsäfte, Mineralwasser

Freitag 06.12.2024 NIKOLAUS DINNER

19.00 bis 22.00 Uhr

Unsere Klassiker: Maronensuppe / knuspriger Gänsebraten mit klassischen Beilagen / zum Dessert Bratapfel. Dazu Riesling, Spätburgunder und eine Assmannshäuser Weißherbst Auslese. Mit Weinen der Weingüter Wegeler, Krone und Spreitzer.

Pauschalpreis 125,00 € für Aperitif, Menü, Weine,
Mineralwasser, Café
Einzeltische





Freitag, 13.12.2024
„Früher war mehr Lametta.“ 3.0
 19.00 bis 22.30 Uhr

„Les Croques Messieurs“, das Duo Ingo Swoboda und Martin Maria Schwarz erzählen amüsante Weihnachtsgeschichten zum Schmunzeln. Die Kulinarik kommt dabei nicht zu kurz: passend zu den Geschichten gibt es ein weihnachtliches Menü in vier Gängen, dazu korrespondierende Weine

Pauschalpreis 140,00 € für Winzer-Glühwein, 4-Gang Advents-Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café
 Moderation: Ingo Swoboda, Journalist, Autor und Kritiker & Martin Maria Schwarz, Redakteur und Moderator beim Hessischen Rundfunk

Sonntag, 15.12.2024
WEIHNACHTSMARKT

11.00 bis 17.00 Uhr

Erleben Sie 15 Minuten-Kochshows von unserem Küchenchef Roland Gorgosilich & Team alle 3 Stunden. Im ganzen Haus haben Sie die Gelegenheit, zu Händlerpreisen einzukaufen: Champagner, rare Weine und Sekte sowie TOP-Produkte der Gastronomie wie Töpfe und Pfannen von All-Clad / Profi-Messer von Güde / Gläser von Riedel / Porzellan von Versace. Außerdem können Sie heute allerlei kulinarische Köstlichkeiten für die Festtage einkaufen. Restaurant und Bistro sind für Sie bis 16.00 Uhr zum Essen reserviert. Lassen Sie sich mit einem Austerstand, an Wein- und Sektständen im Haus, sowie am Glühweinstand vor unserer Almhütte verwöhnen! Attraktion für die Kinder: unsere legendäre Kinderbackstube. Die Kinder backen unter Anleitung unserer Patisserie ihre eigenen Plätzchen – zum Verschenken oder gleich essen...

Freier Eintritt.



WEIHNACHTEN IM KRONENSCHLÖSSCHEN

3 Übernachtungen
im Doppelzimmer im Gästehaus
Anreise zwischen 20.-26.12.2024.

425,00 € pro Person

Leistungen:

- 3 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- 1 x 3-Gang-Dinner im Bistro
- 1 x 5-Gang-Heiligabend Dinner
- nachmittags klassischer HIGH TEA

Verlängerungsnacht mit Frühstück
90,00 € pro Person



Dienstag 24.12.2024 HEILIGABEND DINNER

18.30 bis 21.30 Uhr

Empfang vor unserer Almhütte mit hausgemachtem Glühwein und alkoholfreiem Punsch. Genießen Sie beim anschließenden Dinner die elegante, ruhige Atmosphäre im weihnachtlich geschmückten Kronenschlösschen.

Pauschalpreis 125,00 € für Gourmetmenü in 5 Gängen
inkl. Aperitif im Restaurant oder im Rheinsaal

Pauschalpreis 78,00 € für 3-Gang-Menü im Bistro inkl. Aperitif
Getränke extra



Montag, 30.12.2024 FONDUE CHINOISE

18.30 bis 21.30 Uhr

Genießen Sie unser Fondue mit Pute, Kalb- und Rindfleisch, auf dem Tisch eingesetzt, mit verschiedenen Saucen, Salaten, Reis und La Ratte Kartoffeln. Folgende Saucen haben wir für Sie vorbereitet: Curry-Sahne / Cocktailsauce / Chutney / Aioli / Remoulade. Als Beilage gibt es Feldsalat mit Croûtons, gehacktem Ei und Kartoffeldressing, Linsen-Salat von der Schwäbischen Alb, Gurken-Salat mit Joghurt-Dill Dressing und Rote Paprika mit altem Balsamico.

Pauschalpreis 65,00 € für das Fondue, alle Saucen und Beilagen (ab 2 Personen)

Dienstag, 31.12.2024 SILVESTER GALA

19.00 Uhr

Empfang von 19.00 bis 19.30 Uhr vor unserer Almhütte auf der Bistroterrasse mit hausgemachtem Glühwein und alkoholfreiem Punsch sowie Fingerfood.

Rheinsaal: Gala-Dinner-Dancing mit festlichem 6-Gang Menü & Live Band Dr. Feelgood Jr. & Friends

Restaurant: Gala-Menü in 6 Gängen

Bistro: Gala-Menü in 5 Gängen

Pauschalpreise für Glühwein-Empfang und Menü (Getränke extra):

Rheinsaal: 210,00 €

Restaurant: 160,00 €

Bistro: 120,00 €



HOTEL-ARRANGEMENTS (alle Preise pro Person)

OSTERN

3 Übernachtungen im
Doppelzimmer im Gästehaus
Anreise am Karfreitag

525,00 € pro Person

Leistungen:

- 3 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- Hummer Dinner am Karfreitag (Pauschalpreis für 4-Gang Hummer-Menü, alle Weine, Mineralwasser)
- Gala-Dinner am Ostersonntag (5-Gang Gourmet-Menü, ohne Getränke)

Verlängerungsnacht mit Frühstück
90,00 € pro Person

WEIHNACHTEN

3 Übernachtungen im
Doppelzimmer im Gästehaus
Anreise zwischen 20.-26.12.2024.

425,00 € pro Person

Leistungen:

- 3 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- 1 x 3-Gang-Dinner im Bistro
- 1 x 5-Gang-Heiligabend Dinner
- nachmittags klassischer HIGH TEA

Verlängerungsnacht mit Frühstück
90,00 € pro Person

SILVESTER

2 Übernachtungen im
Doppelzimmer im Gästehaus
Anreise am 30. Dezember 2024.

450,00 € pro Person

Leistungen:

- 2 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- Fondue Chinoise am 30. Dezember
- Silvester Gala

Verlängerungsnacht mit Frühstück
90,00 € pro Person

Aufpreise (bei Übernachtung im Haupthaus)

Superior DZ: 25,00 € Aufpreis pro Person und Nacht
Suite: 60,00 € Aufpreis pro Person und Nacht

Junior Suite: 45,00 € Aufpreis pro Person und Nacht

Alle Preise pro Person (nur bei Vorausbuchung). Generell wird der Preis für ein Doppelzimmer Gästehaus zugrunde gelegt. Für andere Kategorien Aufpreis je nach Standard.

ZEIT ZU ZWEIT

**1 Übernachtung inklusive
Frühstücksbuffet und Dinner
im Gourmetrestaurant**

195,00 € pro Person

Leistungen:

- 1 Übernachtung im
Doppelzimmer Gästehaus
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller
auf dem Zimmer
- 4-Gang-Menü im
Gourmet Restaurant

Option: Champagner-Dinner zum
Aufpreis von 48,00 € pro Person

Verlängerungsnacht mit Frühstück
**im Gästehaus: 90,00 € pro Person
+ jeweilige Aufpreise**

GOURMET ARRANGEMENT

**2 Übernachtungen
inklusive Halbpension**

330,00 € pro Person

Leistungen:

- 2 Übernachtungen im
Doppelzimmer Gästehaus
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller
auf dem Zimmer
- 4-Gang-Menü im
Gourmetrestaurant
- 3-Gang-Menü im Bistro

4-FÜR-3

**4 Übernachtungen zum Preis von 3
inklusive Halbpension**

470,00 € pro Person

Leistungen:

- 4 Übernachtungen (nur 3 bezahlt)
- 4 x Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller
auf dem Zimmer
- Halbpension (jeden Abend
3-Gang Bistro Menü)

Aufpreise (bei Übernachtung im Haupthaus)

Superior DZ: 25,00 € Aufpreis pro Person und Nacht

Junior Suite: 45,00 € Aufpreis pro Person und Nacht

Suite: 60,00 € Aufpreis pro Person und Nacht

Einzelzimmer: Aufpreis Einzelbelegung auf Anfrage

RHEINGAU
GOURMET & WEIN
FESTIVAL



20. FEBRUAR - 9. MÄRZ 2025

www.rheingau-gourmet-festival.de

SAVE THE DATE 2025

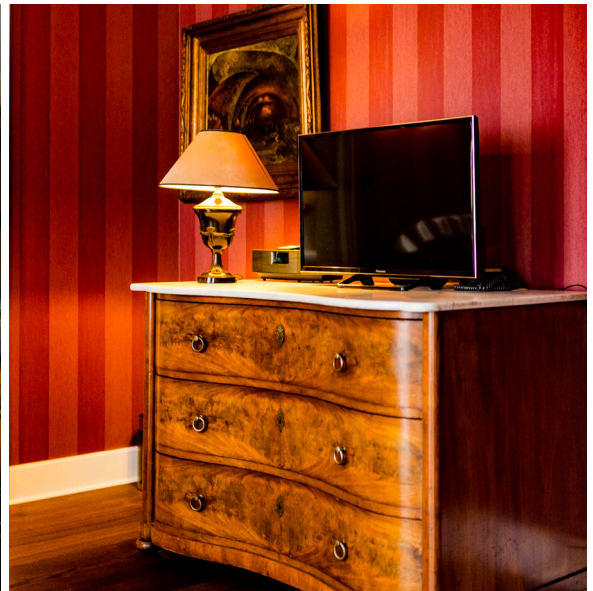


Am 20. Februar 2025 startet das 28. Rheingau Gourmet & Wein Festival mit der legendären WELCOME Party im Laiendormitorium von Kloster Eberbach. Erleben Sie während der 18 Festival-Tage nationale und internationale Top-Chefs und einige der besten Winzer der Welt bei einer der zahlreichen Veranstaltungen. Freuen Sie sich auch 2025 wieder auf ein ganz besonderes, spannendes Programm.

UNSERE ÜBERNACHTUNGSANGEBOTE

Das Kronenschlösschen ist nicht nur bekannt für seine zahlreichen kulinarischen Events, auch das Hotel lädt mit seinen 29 luxuriösen Zimmern und Suiten zum Verweilen ein. Im romantischen Dörfchen Hattenheim – mit seinen Fachwerkhäusern, alten Straßen und Gassen, mit der historischen Burg und der Barockkirche St. Vincent einer der schönsten Orte im Rheingau – liegt das Hotel Kronenschlösschen, inmitten eines Privatparks mit Blick auf den Rhein. **Kombinieren Sie ein Event aus dem Jahresprogramm mit einer Übernachtung bei uns oder profitieren Sie von unseren vielfältigen Arrangements. Wir freuen uns auf Sie!**





IHR TEAM
IM KRONENSCHLÖSSCHEN

ILKA RICHTER
Leitung Rezeption & Bankett

ANNETT HAGEN
Stellvertretende Leitung Rezeption

ROLAND GORGOSILICH
Chef de Cuisine

FLORIAN RICHTER
Maitre & Head-Sommelier

JOHANNA ULLRICH
General Manager

HANS B. ULLRICH
Inhaber



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Telefon: +49 (0) 67 23 640 · Telefax: +49 (0) 67 23 76 63
info@kronenschloesschen.de · www.kronenschloesschen.de