



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

JAHRESPROGRAMM 2022

INHALT

Weekly Events 5–6

Sonntag-Tastings 7

Themenwochen 8–9

Jahresprogramm 10–29

Kochkurse 30–33

Hotel-Arrangements 34–35



WOHLFÜHLEN & GENIESSEN

WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

ein extremes Jahr liegt hinter uns. Die Corona-Pandemie hat uns mit insgesamt 9 ½ Monaten Lockdown einiges abverlangt. Aber wir waren froh, dass wir ein exzellentes Sommergeschäft hatten – vielen Dank all unseren treuen Gästen an dieser Stelle.

Während des langen Lockdowns haben Verzweiflung, Machtlosigkeit und ungestillter Tatendrang zu neuer Kreativität geführt. Neben unseren To-Go Menüs, Überraschungs-Weinkisten und zahlreichen Online-Weinproben, haben wir das Haus renoviert, den Garten hergerichtet, Obst- und Gemüse-Beete gepflanzt und etliche Schulungen für unser Team durchgeführt. Wie sehr hatten wir gehofft, dass das Kapitel „Corona“ endlich hinter uns liegt. Aber leider steht schon wieder eine ungewisse Zeit vor uns allen. Dennoch: was auch immer geschieht, wir sind bereit! Bereit dafür, Sie, liebe Gäste, wieder bei uns zu begrüßen. Im täglichen à la carte Geschäft im Bistro oder Gourmet-Restaurant, als Hotelgast, für eine Tagung oder bei einer unserer vielen Jahresprogramm-Veranstaltungen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Johanna Ullrich & Hans B. Ullrich



INFO UND RESERVIERUNG

unter 067 23-640 oder
info@kronenschloesschen.de



WEEKLY EVENTS



Champagner-Dinner

Dienstag-Samstag

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

Pauschalpreis 135,00 € pro Person

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



Champagner-Picknick

Täglich, nur auf Vorbestellung

Ausgestattet mit einer Flasche Pol Roger und einem Korb voller Köstlichkeiten à la champenoise suchen Sie sich selbst Ihr Lieblingsplätzchen im Garten des Kronenschlösschens. In Begleitung von herzhaften wie süßen Gourmandises werfen Sie einen Blick auf die wunderschöne Umgebung. Dieses kleine Pique-nique ist eine wunderbare Auszeit vom Alltag.

Pauschalpreis 130,00 €

für Picknick-Korb für 2 Personen, gefüllt mit kleinen Köstlichkeiten sowie einer 0,75l Flasche Pol Roger, 48 Std. Vorbestellung



Spargelmenü

Täglich in der Spargel-Zeit

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 68,00 €

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

WEEKLY EVENTS



Krosse Ente am Tisch tranchiert

Täglich, Oktober bis Februar

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

39,00 € pro Person



Muscheln & Wein

Jeden Mittwoch, Oktober bis Februar,
18.30 bis 21.00 Uhr

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

Pauschalpreis 28,00 € pro Person
für Muscheln, 1 Glas Wein
(48 Std. Vorbestellung, ab 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 im Kronen-
schlösschen mit einem original Schweizer
Käse Fondue, typischen Beilagen und
Weinen des Weingut Kaufmann – einem
Hattenheimer Weingut mit Schweizer
Wurzeln...

Pauschalpreis 28,00 € pro Person
für das Käsefondue inklusive aller Beilagen
(48 Std. Vorbestellung, ab 2 Personen),
Getränke extra

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 2022

30.01. Schweiz- Heimische Rebsorten im Fokus Petite Arvine, Heida, Räuschling, Cornalin, Amigne de Vertruz	40,00 €
13.02. Piemont-Vielfalt am Fuße der Alpen Moscato, Cortese, Barbera, Barolo, Barbaresco	48,00 €
24.04. Gin & Tonic – Alltime Classic Vielfalt in Stil & Geschmack	42,00 €
15.05. Sherry – Der große Klassiker Von Fino bis PX	25,00 €
05.06. Rosé – Summerwine Unterschiede in Stil und Herkunft	25,00 €
26.06. Loire – Den Fluss entlang Ein Streifzug von West nach Ost	45,00 €



17.07. Champagner – Eine Frage des Stils 6 verschiedene Champagner im Vergleich	68,00 €
07.08. Kalifornien – Anything but Chardonnay Weißweine der besonderen Art	45,00 €
18.09. Elsass – Region der Genüsse Von Gentil bis Grand Cru	38,00 €
02.10. Grosse Gewächse – Das grosse Blindtasting 6 verschiedene deutsche GG-Rieslinge im Blindflug	65,00 €
30.10. Whiskey – Schottische Leidenschaft 6 verschiedene Single Malts im Vergleich	56,00 €
20.11. Fortified Wines – Weine der Welt Italien, Portugal, Spanien, Griechenland, Frankreich	35,00 €
04.12. Merlot – Ein Weltenbummler im Porträt USA, Italien, Frankreich, Deutschland	45,00 €

Pauschalpreis laut Auflistung für alle Weine, Liz Mineralwasser, Baguette, Oliven, Parmesan und Moderation.

THEMENWOCHEN 2022

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

Freitag, 4.2. – Mittwoch, 23.2.

Piemont

Freitag, 25.3. – Donnerstag, 21.4.

Iberische Halbinsel

Freitag, 22.4. – Donnerstag, 12.5.

Niederlande

Freitag, 13.5. – Donnerstag, 2.6.

Kanada

Freitag, 3.6. – Donnerstag, 23.6.

Marokko

Freitag, 24.6. – Donnerstag 14.7.

Bretagne

Freitag, 15.7. – Donnerstag 4.8.

Sylt

Freitag, 5.8. – Donnerstag 25.8.

California

Freitag, 26.8. – Donnerstag, 15.9.

Côte d'Azur

Freitag, 16.9. – Donnerstag, 6.10.

Alsace

Freitag, 7.10.- Donnerstag, 27.10.

Südtirol

Freitag, 28.10. – Donnerstag, 17.11.

Ungarn

Freitag, 18.11.-8.12.

Österreich





KRONENSCHLÖSSCHEN

JAHRESPROGRAMM 2022



Freitag, 01.04.2022

Aus dem Süßwasser - Fischmenü mit heimischen Süßwasserfischen und Flusskrebsen

19.00 bis 22.00 Uhr

Erstaunlich, wie reich die Palette edler heimischer Süßwasserfische ist, insbesondere aus der Familie der lachsartigen Fische. Selten, dass man sie einmal nebeneinander goutieren kann: wie Bachforelle, Seeforelle und Saibling, dazu geräucherten Aal – in unserem Fall von der Fischzucht Birnbaum, die über eigenes kühles Quellwasser verfügt, das in naturnahe Teichanlagen fließt. Ferner gibt es Flusskrebse in einer Krustentierbrühe, kontrastiert mit einer Bouillabaisse von Süßwasserfischen. Vorzüglich harmonieren diese Fische mit den Rebsorten Sauvignon blanc vom Weingut Stahl (Franken), Silvaner vom Weingut Horst Sauer (Franken), Gutedel von Weingut Ziereisen (Baden), sowie Riesling vom Weingut Battenfeld-Spanier (Rheinessen).

Pauschalpreis 98,00 € für das 4-Gang Menü und Weine, Liz Mineralwasser, Lavazza Café

Moderation: Erwin Seitz (Berlin), Journalist, Buchautor, Gastronomiekritiker, www.erwinseitz.de

Samstag, 02.04.2022

**Ursprünglicher Geschmack – Vegetarisches Menü |
Urgetreide, vergessenes Gemüse und eine uralte Rebsorte**

12.00 bis 14:30 Uhr

Im Vordergrund stehen Duft und Geschmack ursprünglicher Natur und Landwirtschaft: Delikatessen, die fast die Zeit nicht überdauert hätten, Urgetreide wie Einkorn und Emmer sowie Schwarze Linse und Leinöl vom Bio-Hof Chiemgaukorn. Dazu vergessenes Gemüse wie Helgoländer Kohl, Teltower Rübchen, Klettenwurzel, wilder Meerrettich, Haferwurzel oder was die Natur ansonsten am Frühlingsanfang bietet, in unserem Fall vom Bio-Hof Marko Seibold. Die Reihe der Weine beginnt mit dem Heunisch vom Weingut Georg Breuer (Rheingau). Diese uralte Sorte hat wundersamerweise in mehreren anderen edlen Rebsorten seine genetischen Spuren hinterlassen: im Riesling, im Chardonnay und im Furmint. Dementsprechend werden wir nach dem Heunisch auch diese Weine trinken. Der Riesling stammt vom Weingut Markus Molitor (Mosel), der Chardonnay vom Weingut Klumpp (Baden) und der Furmint vom Weingut Oremus (Ungarn).

Pauschalpreis 89,00 € für das 4-Gang Menü und Weine, Liz Mineralwasser, Lavazza Café

Moderation: Erwin Seitz (Berlin), Journalist, Buchautor, Gastronomiekritiker, www.erwinseitz.de





Freitag, 08.04.2022

Käse & Wein

19.00 bis 22.00 Uhr

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

Pauschalpreis 78,00 € für das Käse-Menü und Weine, Liz Mineralwasser, Lavazza Café

Moderation: Florian Richter, Head-Sommelier



Freitag, 15.04.2022

„7 auf einen Streich“

19.00 bis 22.00 Uhr

Erleben Sie neue Geschmackswelten bei sieben verschiedenen Weinen, die alle zu jedem Menügang eines 4-Gänge-Menüs serviert werden. Jedes „Match“ verändert die Geschmackseindrücke, immer gibt es neue Variationen. Sie werden staunen!

Pauschalpreis 125,00 € für Menü, alle Weine sowie Liz Mineralwasser

Moderation: Ingo Swoboda, Wein-Journalist

Sonntag, 10.04.2022

Ostereier-Malen

10.30 bis 12.30 Uhr

Was wäre Ostern ohne bunte Ostereier? Sicherlich nur halb so schön. Rechtzeitig bemalen die Kinder gemeinsam mit ihren Eltern am Sonntag vor Ostern Eier in unserem Rheinsaal.

Pauschalpreis 20,00 € pro Kind für Material, 10 angemalte Eier zum Mitnehmen und Kinderpunsch



Sonntag, 17.04.2022 Ostersonntag
Große Ostereier-Suche

10.30 bis 12.00 Uhr

Der Osterhase kommt zu uns und wird einiges für unsere kleinen Gäste verstecken... Große Ostereier-Suche am Ostersonntag in unserem Hotelpark. Für die Kinder gibt es Kinderpunsch, für die Eltern ein Glas Wein oder alkoholfreien Prosecco.

Pauschalpreis 10,00 € pro Person

Im Verkauf bieten wir an: Frisch gebackene Waffeln für die Kinder, Bratwürste vom Schwenkgrill. Für die Eltern: der „Riesling Bulli“ steht für den Ausschank der Weine unseres Nachbarn (Weingut Balthasar Ress) auf der Terrasse.

Samstag, 23.04.2022

**RARITÄTEN-DINNER 5er Dekade: 2005 / 1995 /
1985 / 1975 / 1965**

19.00 bis 22.30 Uhr

Aperitif: **2005** Champagne Bollinger La Grande Anée

2005: Riesling Frederic Emile, Trimbach / Chardonnay Hyde
Vineyard, Ramey / Riesling Berg Schlossberg, Georg Breuer

1995: Barbaresco, Angelo Gaja / L'Ermita, Alvaro Palacios /
Château Montus Cuvée Prestige, Alain Brumont

1985: Dominus, Christian Moueix / Château Lynch-Bages /
Hermitage "La Chapelle", Paul Jaboulet

1975: Echezeaux, Mongeard-Mugneret / Mouton-Rothschild /
Vina Real Gran Reserva, Bodegas Cune

1965: Johannisberg Vogelsang Riesling Eiswein, Weingut
Mumm

Limitierte Plätze

Moderation: Florian Richter, Head Sommelier

Pauschalpreis 490,00 € für das 5-Gang Menü, alle Weine, Liz
Mineralwasser, Lavazza Café



Freitag, 06.05.2022 Weingut Künstler & Friends

19.30 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 sind mit dabei: Joachim Heger (Weingut Dr. Heger) und Herrmann Dönnhoff (Weingut Dönnhoff). Ein Dinner mit den Besten der Besten, die – wie das Weingut Künstler - seit Jahren zu den großen internationalen Weingütern gehören. Alle Winzer präsentieren persönlich ihre Weine.

Pauschalpreis 150,00 € für Aperitif mit zwei Sekten der Weingüter, 5-Gang Gourmet- Menü, Weiß- und Rotweine, Liz Mineralwasser, Lavazza Café



Sonntag, 29.05.2022 Winzergrillen

17.30 bis 20.30 Uhr

Mittlerweile gehört das Winzergrillen fast schon zu den traditionellen Veranstaltungen – dieses Jahr geht unser gemütliches „Grillen unter Freunden im Kronenschlösschen Garten“ in eine neue Runde. Mit dabei: Weingut Dillmann/Rheingau, Weingut Laquai/Rheingau, Weingut Spreitzer/Rheingau. Bratwürste / Steaks / Burger / Hähnchen / Gemüse vom Grill / Kartoffel-Feldsalat / Tomaten-Gurkensalat / Folienkartoffeln mit Quark / Sorbets.

Pauschalpreis 75,00 € für das Essen, alle Weine, Liz Mineralwasser, Bitburger vom Fass und Van Nahmen Obstsäfte, Lavazza Café

Kinder bis 12 Jahre 20,00 €



Sonntag, 19.06.2022

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 und ausgelassener Atmosphäre für die Eltern... Wir starten mit POMP und POMP alkoholfrei von Dr. Höhl als Aperitif, danach gibt es Hühnchen, Hamburger und Würstchen vom Grill, dazu Salate, Folienkartoffeln mit Sauerrahm und hausgemachtes Eis.

Erwachsene:

Pauschalpreis 58,00 € für POMP und POMP alkoholfrei von Dr. Höhl als Aperitif, Speisen, Weißweine, Bitburger vom Fass, Van Nahmen Obstsäfte, Mineralwasser, Lavazza Café

Kinder: Pauschalpreis 20,00 €

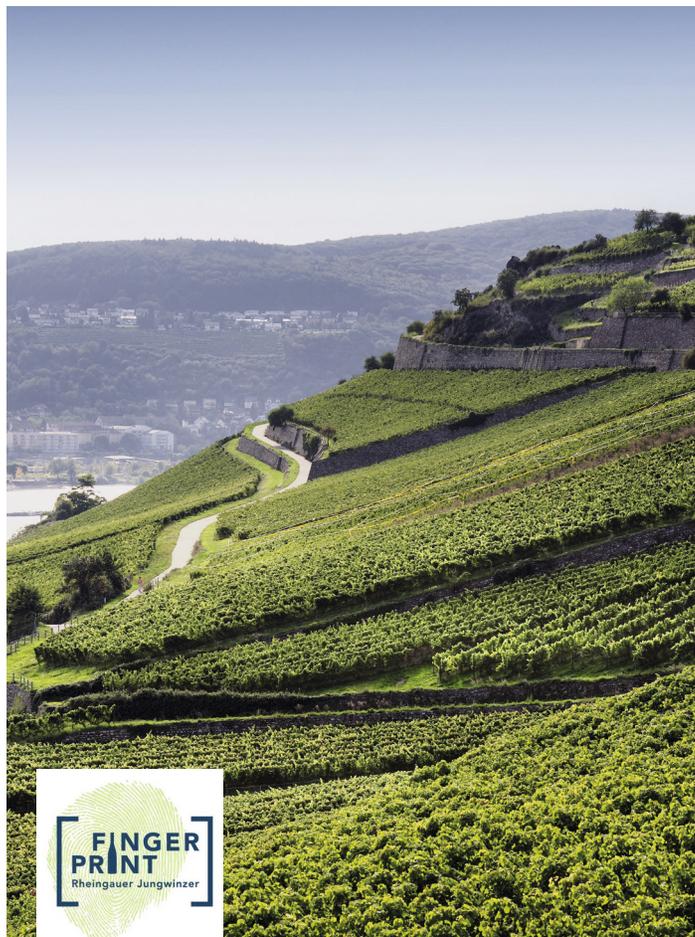
Freitag, 24.06.2022

#fingerprint – chill out, wine & dine

18.00 bis 21.00 Uhr

Die Vereinigung „Fingerprint“ vereint zweiundzwanzig charismatische junge Köpfe, die die junge Generation der Winzer im Rheingau repräsentieren. Natürlich haben alle jungen Winzer ihren eigenen Kopf, ihre eigene Handschrift und Ideen, aber sie verbindet ein gemeinsames Ziel: Die Leidenschaft für ihre Region weiter zu transportieren und Botschafter für den Rheingau zu sein. Lernen Sie die Winzer und ihre Weine persönlich kennen und genießen Sie einen ausgelassenen Abend mit köstlichen Kleinigkeiten als Flying Buffet aus unserer Kronenschlösschen-Küche.

Pauschalpreis 48,00 € für alle Weine, Flying Buffet, Liz Mineralwasser und Lavazza Café





Montag, 04.07.2022 4th of July

17.30 bis 20.30 Uhr

Zum Aperitif gibt es POMP und POMP alkoholfrei von Dr. Höhl, danach wird im Garten gegrillt: Homemade Burger, Steaks, Würstchen, Spare-Ribs, raffinierte Saucen, Corn on the Cob, Gemüse vom Grill und Folienkartoffeln mit Quark.

Pauschalpreis 75,00 € für Cocktails & Longdrinks, Essen, Weine, Bitburger vom Fass, Obstsäfte Van Nahmen, Liz Mineralwasser, Lavazza Café

Sonntag, 24.07.2022 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 ganzen Haus, Live-Musik von Funky Frank und die verschiedenen Stände mit allerlei Köstlichkeiten von Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen) und seinen Kollegen: Dennis Aukili (Chairs, Frankfurt), Paul Schmiel (Pankratz, Mainz), Anton de Bruyn (Emma Metzler, Frankfurt), Sternekoch André Grossfeld* (Villa Merton, Frankfurt). Unser Sommelier Florian Richter und seine Sommelier-Kollegen holen ihre Favoriten aus dem Keller...

Pauschalpreis 120,00 € für alle Speisen und Getränke





Sonntag, 21.08.2022

Sommer-BBQ

17.30 bis 20.30 Uhr

Ein sommerliches Barbecue im idyllischen Garten des Hotels. Lassen Sie sich verwöhnen mit Burger und Thüringer Bratwurst, US Strip Loin, Spare Ribs und Chicken Wings. Dazu ein Salatbuffet und raffinierte Saucen sowie Gemüse vom Grill. Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Pommes rissolées. Hausgemachte Sorbets, Limonentarte, Schokoladen-Salzkaramell-Mousse. Zum Aperitif gibt es POMP und POMP alkoholfrei von Dr. Höhl, zweifelsfrei das Beste was aus Äpfeln werden kann, danach frischen Riesling, Spätburgunder, Bitburger vom Fass, Van Nahmen Obstsaft, Liz Mineralwasser und Lavazza Café. Musikalische Unterhaltung sorgt für eine ausgelassene Stimmung...

Pauschalpreis 79,00 € für Essen, Rot- und Weißweine, Bitburger vom Fass, Liz Mineralwasser, Van Nahmen Obstsaft und Lavazza Café
Kinder bis 12 Jahre: 20,00 €

Mittwoch, 14.09.2022

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

19.00 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, Jochen Becker-Köhn, Johanna und H.B. Ullrich) für die Veranstaltung „Riesling First!“ (Glorreiche Tage am 05.11.2022) vorgekostet und ausgewählt. Zehn Gäste erhalten Gelegenheit, an dieser spannenden internen Profi-Juryprobe und dem Gourmet-Menü teilzunehmen.

Limitierte Gästezahl: 10 Personen

Pauschalpreis: 140,00 € für die Probe, 5-Gang Gala Menü, alle begleitenden Weine, Liz Mineralwasser, Lavazza Café



Freitag, 16.09.2022

**RARITÄTEN-DINNER: Weltklasseweine
(Robert Parker 97-100 Punkte)**

19.00 bis 22.30 Uhr

Aperitif:

Champagne 2008 Cristal, Louis Roederer (98PP)

Vorspeise:

1989 Le Haut-Lieu 1er Trie Moulleux, Domaine Huet(98PP)

1995 Kiedricher Gräfenberg Riesling Spätlese, Weingut Weil



2010 Saarburg Rausch Riesling Auslese Goldkapsel, Forstmeister Geltz-Ziliken (97PP)

Zwischengericht I:

1996 Ermitage de L'Oree Blanc, M. Chapoutier (97-100)

2010 Monteverro Chardonnay

2016 O Soro, Rafael Palacios(98PP)

2017 Zieregg Sauvignon Blanc, Tement (97PP)

Zwischengericht II:

2000 Château Lynch-Bages (97PP)

2009 Château Leoville-Las Cases (99PP)

2010 Châteauneuf du Pape, Clos des Papes (99PP)

2019 Sena (98PP)

Hauptgang:

2002 Insignia, Joseph Phelps (100PP)

2004 Flor de Pingus, Pingus (98PP)

2004 Nicolas Catena Zapata, Catena Zapata (98PP)

2009 Deus ex Macchina, Chateauneuf du Pape, Clos Saint Jean (99PP)

Dessert:

1976 Hochheim Domdechaney Riesling Trockenbeerenauslese, Weingut Stadt Frankfurt

1992 Vintage Port/Taylor's (100PP)

Limitierte Gästezahl

Moderation: Florian Richter, Head Sommelier,
Kronenschlösschen

Pauschalpreis 495,00 € für das 5-Gang Menü, alle Weine, Liz
Mineralwasser, Lavazza Café



Freitag, 14.10.2022
Pfifferlinge, Steinpilze & Co.

19.00 bis 22.30 Uhr

Edelpilze lassen sich nicht züchten, deshalb sind sie rar und teuer. Steinpilze gehören zur Königsklasse. Roland Gorgosilich kocht ein raffiniertes 5-Gänge-Menü mit Steinpilzen sowie anderen Edelpilzen wie Herbsttrompeten und Pfifferlingen. Chef-Sommelier Florian Richter hat eine perfekte Begleitung mit den weißen Rebsorten Riesling, Weißburgunder und Gewürztraminer sowie der roten Nebbiolo-Traube ausgesucht.

Pauschalpreis 165,00 € pro Person für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Liz Mineralwasser, Lavazza Café

Sonntag, 23.10.2022

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. 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 65,00 € für ein von unseren Auszubildenden gekochtes 4-Gang Menü mit begleitenden Weinen und Liz Mineralwasser.



Samstag, 05.11.2022

„Riesling First!“ – im Rahmen der Glorreichen Rheingau Tage

19.00 bis 22.30 Uhr

Der Riesling ist wieder die Nr.1 Weißwein-Rebsorte weltweit. Zu einem 5-Gang Galamenü von 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.GROSSE 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!

Moderation: Ingo Swoboda, internationaler Journalist

Pauschalpreis 135,00 € für Aperitif, 5-Gang Gala Menü, alle Weine, Liz Mineralwasser, Lavazza Café



Freitag, 11.11.2022

St. Martins Gans & Rheingauer Spätburgunder

18.30 bis 21.30 Uhr

Oldenburger Gänse: Auf saftigen Weiden wachsen die Gänse auf, die – knusprig & 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 zur Vorspeise und zum Dessert Riesling, trocken und edelsüß. Weine der Weingüter Krone, Balthasar Ress, Wegeler und Georg-Müller-Stiftung.

Pauschalpreis 89,00 € für Aperitif, 4-Gänge-Menü, alle Weine, Liz Mineralwasser und Lavazza Café
Einzeltische

Samstag, 12.11.2022

G I G A N T E N - im Rahmen der Glorreichen Rheingau Tage

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 Spätburgunderweine und edelsüße Rieslinge von Mitgliedern des VDP.Rheingau, zum Teil in Großflaschen. GIGANTISCH. Die Repräsentanten der VDP.Weingüter stellen persönlich ihre Weine vor. Ein Galamenü von Roland Gorgosilich begleitet – fein abgestimmt – die Wein-Spezialitäten..

Moderation: Kai Schattner

Pauschalpreis 135,00 € pro Person für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Liz Mineralwasser, Lavazza Café





Freitag, 18.11.2022
GROSSE GEWÄCHSE treffen auf GROSSE KÜCHE

19.00 bis 22.00 Uhr

GROSSE GÄNGE treffen auf 11 GROSSE WEINE - 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 98,00 € pro Person für Aperitif, 4 Gang-Menü, moderierte Weinreise, Liz Mineralwasser und Lavazza Café

Samstag, 19.11. 2022
Trüffel, Barolo & Barbaresco

19.30 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: Marchesi di Barolo, Ceretto, Pio Cesare, Borgogno, Angelo Gaja, Vietti, Azelia, Cordero di Montezemolo.

Pauschalpreis 195,00 € für Aperitif, 4-Gang Trüffel-Menü, alle Weine, Liz Mineralwasser, Lavazza Café



Donnerstag, 24.11.2022**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.

Pauschalpreis 98,00 € für Aperitif, Thanksgiving-Menü, kalifornische Weiß- und Rotweine, Liz Mineralwasser, Lavazza Café



Freitag, 25.11.2022 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 € pro Person für das Fondue, alle Saucen und Beilagen, Liz Mineralwasser und Lavazza Café (ab 2 Personen)



Dienstag, 06.12.2022 Nikolausdinner

19.00 bis 21.30 Uhr

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

Pauschalpreis 75,00 € für Aperitif, Menü, Weißwein, Spätburgunder, Liz Mineralwasser, Lavazza Café Einzeltische

Freitag, 9.12.2022
„Früher war mehr Lametta“

19.00 bis 22.30 Uhr

Ingo Swoboda und Martin Maria Schwarz erzählen amüsante Weihnachtsgeschichten zum Schmunzeln – dabei kommt die Kulinarik nicht zu kurz. Passend zu den Geschichten gibt es ein weihnachtliches 4-Gang Menü mit korrespondierenden Weiß- und Rotweinen.

Pauschalpreis € 115,00 für Winzer-Glühwein, 4-Gang Weihnachts-Menü, alle Weine, Liz Mineralwasser, Lavazza Café



Sonntag, 18.12.2022
Weihnachtsmarkt

10.00 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 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



Samstag, 24.12.2022 **Heiligabend Candle-Light-Dinner**

18.30 Uhr

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

Gourmetmenü in 5 Gängen: 110,00 €

3-Gang-Menü im Rheinsaal: 58,00 €

Getränke extra.

Samstag, 31.12.2022 **Silvester Gala**

19.00 Uhr

Empfang von 19.00 bis 19.30 Uhr vor unserer Almhütte auf der Bistrotterasse 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 Glühweinempfang und Menü (Getränke extra)

Rheinsaal: 180,00 €

Restaurant: 138,00 €

Bistro: 98,00 €





KRONENSCHLÖSSCHEN

KOCHKURSE 2022



Sonntag, 03.04.2022

Fingerfood für die perfekte eigene Party

11.00 bis 14.00 Uhr

Für gesellige Weinrunden, zur Sommerparty oder als Begleiter zum Aperitif - kreative Fingerfoods, die sich leicht vorbereiten lassen, sind stets ein Highlight: leicht, appetitlich, vielfältig. Bereiten Sie zusammen mit unserem Küchenteam kleine Köstlichkeiten der Extraklasse zu, die Sie zum Star Ihrer Party werden lassen.

Pauschalpreis 150,00 € für Aperitif, Kochkurs, Verkostung des selbstgemachten Fingerfoods, Wein, Liz Mineralwasser, Lavazza Café



Sonntag, 24.04.2022
FLEISCH – 3 grundlegende
Zubereitungsarten & 3 Saucen

11.00 bis 14.00 Uhr

Das Wichtigste beim Fleisch ist die Qualität. Doch gleich danach kommt die Zubereitung. Wir zeigen Ihnen in diesem Kochkurs, wie Sie Ihr Fleisch zubereiten können, um ein beeindruckendes Geschmackserlebnis auf den Teller zu zaubern. Nicht jede Methode ist für jedes Fleisch geeignet: Welches Fleisch wie gegart werden sollte, ist Thema dieses Kochkurses. Der Saucier ist in der Hierarchie der Küchenbrigade ganz weit oben. Warum? Alles schmeckt nach der Sauce. Lernen Sie mit unserem Küchenchef Roland Gorgosilich die Zubereitung von 3 Grundsaucen: Jus, Schmorsauce & Fond.

Pauschalpreis 165,00 € für Aperitif, Kochkurs, Mittagessen, Wein, Liz Mineralwasser, Lavazza Café

Sonntag, 20.11.2022
HUMMER & KRUSTENTIERE

11.00 bis 14.00 Uhr

Flusskrebs, Kaisergranat und Hummer stehen auf den Speisekarten der besten Restaurants der Welt. Die hartschaligen Freunde aus den Meeren und Flüssen sind zu Recht eine beliebte Delikatesse, deren Zubereitung allerdings mit Aufwand verbunden ist – aber es lohnt sich. Nach dem Aperitif und einer kleinen Warenkunde kochen Sie aus den Meeresdelikatessen ihr eigenes feines Menü.

Pauschalpreis 180,00 € für Aperitif, Kochkurs, Mittagessen, Wein, Liz Mineralwasser, Lavazza Café



Sonntag, 04.12.2022
Lebkuchenhaus-Werkstatt

13.00 bis 16.00 Uhr

Für Kinder von 5 – 10 Jahren

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 Patissiers. 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, Obstsaft, Liz Mineralwasser



Gerne richten wir für Sie auch individuelle Kochkurse zu Ihrem Wunschthema und -termin aus. Mindestteilnehmerzahl 10 Personen bzw. entsprechender Mindestumsatz.

HOTEL-ARRANGEMENTS (alle Preise pro Person)

Weihnachten

3 Übernachtungen im Doppelzimmer im Gästehaus
Anreise zwischen 22.-24.12.2022.

495,00 € 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 2022.

395,00 € 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**

170,00 € 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: 80,00 € pro Person
+ jeweilige Aufpreise**

Gourmet Arrangement

**2 Übernachtungen
inklusive Halbpension**

295,00 € 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**

395,00 € 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



23.02. – 15.03.2023

www.rheingau-gourmet-festival.de

SAVE THE DATE 2023

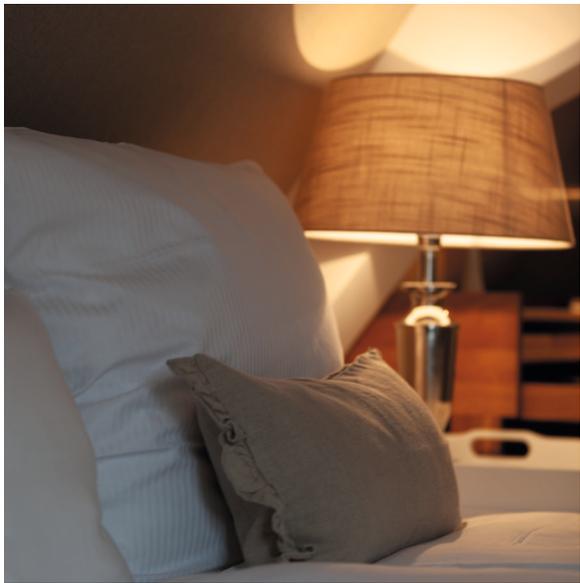


Am 23. Februar 2023 startet das 26. Rheingau Gourmet & Wein Festival mit der legendären WELCOME PARTY in der phantastischen Atmosphäre von Kloster Eberbach mit 10 nationalen und internationalen Kochstars / 25 Weingüter & Winzer / 2 Live Bands. 21 Tage lang kommen die Größen der Weinszene und weltweite Top-Chefs in den Rheingau, um Ihnen ihr Können zu zeigen. Freuen Sie sich 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