



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

JAHRESPROGRAMM 2023

INHALT

Sonntag-Tastings	5
Weekly Events	6-7
Themenwochen	8-9
Jahresprogramm	10-41
Hotel-Arrangements	42-43



WOHLFÜHLEN & GENIESSEN



WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

2022 war ein spannendes Jahr mit großen Herausforderungen für unsere Branche: Personalnot, steigende Kosten, zahlreiche kurzfristige Stornierungen und viele spontane Buchungen haben uns dazu gezwungen, Konzepte zu überdenken und leider auch dazu, unsere Öffnungszeiten in der Gastronomie zu reduzieren. Hoffen wir, dass sich das bald wieder ändert. In einem Punkt gehen wir jedoch keine Kompromisse ein, nämlich in Sachen Qualität. Wir haben uns riesig gefreut, dass unser Küchenchef Roland Gorgosilich und sein Team in diesem Jahr mit 3 Hauben (17 Punkten) im Gault&Millau ausgezeichnet wurden. Wir hatten ein geschäftsstarkes Jahr und bedanken uns bei all unseren Mitarbeitern und Gästen für die vielen schönen gemeinsamen Momente. Auch im nächsten Jahr möchten wir Ihnen wieder spannende Events über das Jahr hinweg anbieten und haben für jeden Geschmack etwas dabei. Da die Nachfrage in diesem Jahr besonders stark war, buchen Sie schnell – wir freuen uns auf Sie!

Ihre Johanna Ullrich und Hans B. Ullrich



INFO UND RESERVIERUNG

unter 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 2023

29.01. Schweiz-Heimische Rebsorten im Fokus	48,00 €	16.07. Champagner – Eine Frage des Stils	75,00 €
Petite Arvine, Heida, Räuschling, Cornalin, Amigne de Vétroz		6 verschiedene Champagner im Vergleich Bollinger, Laurent Perrier, Pol Roger, Louis Roederer, Happersberger, Henriët-Bazin	
12.02. Piemont – Vielfalt am Fuße der Alpen	58,00 €	13.08. Chardonnay – Stil und Herkunft	48,00 €
Moscato, Cortese, Timorasso, Barbera, Barolo, Barbaresco		Domaine Ramonet, Bernhard Huber, Sandhi Wines, Errazuriz, Weingut Kollwentz	
26.03. Gin & Tonic – Von Modern bis Klassisch	42,00 €	17.09. Grosse Gewächse – Das grosse Blindtasting	65,00 €
5 Gins (Balthasar Gin/Plymouth Gin/Ferdinand's Quince/ Adler Gin/Schloss Gin) mit verschiedenen Fillers		6 verschiedene deutsche GG-Rieslinge im Blindflug	
16.04. Sherry – Never out of Fashion	25,00 €	22.10. Whisky – Schottische Leidenschaft	58,00 €
Von Fino bis PX		6 verschiedene Single Malts im Vergleich Talisker, Auchentoshan, Glenkinchie, Glenfiddich, Lagavulin, Bowmore	
07.05. Sauvignon Blanc – Aus alter und neuer Welt	35,00 €	10.12. Cabernet Sauvignon – Stil und Herkunft	48,00 €
Merry Edwards, Klein Constantia, Weingut Tement, Domaine des Terres blanches, Cloudy Bay		USA, Italien, Frankreich, Deutschland	
18.06. Rosé – Different in Style	35,00 €		
Domaine Ott, Weingut Künstler, San Leonardo, Brancaia, Château Simone			

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

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 und einen Spätburgunder zum Hauptgang. Es gibt immer einen Grund zum Feiern!

Pauschalpreis 160,00 € 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 69,00 €

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



Muscheln & Wein

Jeden Mittwoch, Januar bis April und
Oktober bis Januar,
18.30 bis 21.00 Uhr

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.

45,00 € pro Person



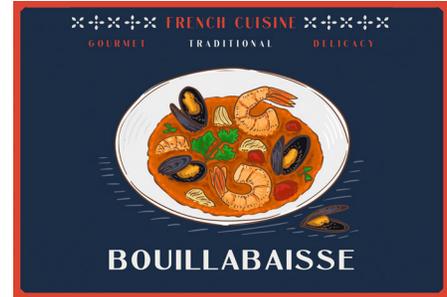
Original Schweizer Käse-Fondue

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 35,00 € 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 55,00 € pro Person

THEMENWOCHEN 2023

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



Schweiz

24. März – 04. Mai

Frankreich

05. Mai – 15. Juni

Spanien

16. Juni – 27. Juli

USA

28. Juli – 07. September

Italien

08. September – 19. Oktober

Österreich

20. Oktober – 31. Dezember





KRONENSCHLÖSSCHEN

JAHRESPROGRAMM 2023



Freitag, 24.03.2023

GEWÜRZE - eine Reise um die Welt

19.00 bis 22.00 Uhr

Mit Gewürzen eine Reise um die Welt: mild / mediterran / asiatisch. Von Gang zu Gang wechselt die Herkunft der Gewürze mit Gegensätzen, die die Phantasie beflügeln. Der Abend beginnt mit mitteleuropäisch-deutscher Gewürztradition und Aromen wie Kümmel / Wacholder / Speck / Lindenblütenhonig. Es folgt die mediterran-italienische Würze mit Safran / Tomate / Basilikum / Olive / Balsamico. Weiter geht es mit der südostasiatischen Tradition in Indien und Thailand: Curry / Kokos / Zitronengras / Ingwer / Sesam. Fehlen dürfen letztlich nicht die japanischen Würzmittel Soja / Mirin / Miso / Dashi / Wasabi. Ein raffiniertes Menü in vier Gängen vom Haubenkoch Roland Gorgosilich, dazu perfekt abgestimmte Weine der klassischen Aroma-Rebsorten, die sich bestens mit Gewürzen vertragen: Riesling / Muskateller / Gewürztraminer / Chardonnay.

Pauschalpreis 165,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

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

Samstag, 25.03.2023

Geflügel, rares Gemüse, Ur-Getreide & historische Wein-Rebsorten

19.00 bis 22.00 Uhr

Unverfälschte Natur: zartes Fleisch (Wachtel und Perlhuhn) sowie regionaler Bachkrebis und der unnachahmliche Geschmack von seltenen Gemüse- und Getreidesorten, die beinahe die Zeit nicht überdauert hätten, weil sie der kommerziellen Landwirtschaft nicht ertragreich genug erschienen sind. Wie haben sich die Verhältnisse gewandelt...Heute sind die Gourmets fasziniert von solch „vergessenen“ Lebensmitteln, sie haben längst wieder Einzug in die Gourmetküche gehalten. Gemüse, das nicht auf Ertrag gezüchtet wird, wächst langsamer und bildet deshalb sehr viel mehr Nährstoffe. Es ist „hart im Nehmen“, hat sich dem Boden & Klima angepasst, es braucht keinen Kunstdünger. Biobauern liefern uns heute dieses Gemüse sowie Wiesen-Sauerampfer, Waldsauerklee und Zitronenverbene. Dazu kommen Beluga-Linsen aus dem Chiemgau und Emmer-Perlgrauen sowie eine Mischung aus Dinkel und Albweizen. Dieses faszinierende Menü wird begleitet von Rotem Riesling, Gewürztraminer und Weißburgunder – sämtlich aus dem Rheingau.

Pauschalpreis 165,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café
Moderation: Erwin Seitz (Berlin), Gourmetjournalist, Kulturhistoriker und Connaisseur



Freitag, 31.03.2023

Dîner Alsacien

19.00 bis 22.00 Uhr



Kleines Land, große Küche! Das Elsass ist immer eine Reise wert. Wer an das Elsass denkt, dem kommen als erstes wunderbares Essen und herrliche Weine in den Sinn. Am heutigen Abend genießen wir Elsässer Küche und Weine vom Cremant d'Alsace bis hin zur Vendage Tardive, traditionelle Rebsorten wie Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer und Sylvaner der berühmten Weingüter: Hugel / Trimbach / Weinbach / Schlumberger / Zind-Humbrecht und einen Digestif von Nusbaumer. Dazu gibt es spannende Geschichten und Anekdoten von „Frankreich-Fan“ Ingo Swoboda.

Pauschalpreis 180,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü,

alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist, Autor und Kritiker

OSTERN IM KRONENSCHLÖSSCHEN

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

85,00 € pro Person



Sonntag, 02.04.2023

Ostereier-Malen

13.00 bis 15.00 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 25,00 € pro Kind für Material,
10 angemalte Eier zum Mitnehmen und Kinderpunsch

Karfreitag, 07.04.2023
HUMMER-DINNER

19.00 bis 22.00 Uhr

Vier feine Menügänge vom 3-Haubenkoch Roland Gorgosilich und seinem Team mit Hummer & Krustentieren aus USA (Maine) / KANADA / IRLAND. Die idealen Wein-Begleiter sind Sancerre von der Loire, Chablis aus Burgund, Sauvignon Blanc aus Südafrika und Grauburgunder aus Rheinhessen.

Pauschalpreis 185,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café



Sonntag, 09.04.2023 Ostersonntag
Große Ostereier-Suche im Kronenschlösschen Garten

10.30 bis 12.00 Uhr

An Ostern gibt es bei Kindern einen ganz wichtigen 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, 14.04.2023

KÄSE & Weine aus aller Welt

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 heimische Käse vom Rheingau Affineur und 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 90,00 € für das Käse-Menü und alle Weine, Mineralwasser und Café
Moderation: Florian Richter, Maitre und 'Head-Sommelier Kronenschlösschen



Freitag, 21.04.2023 Sektmenü mit BARDONG

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 aus der Sektkellerei Bardong. Hochwertiger Wein ist die Basis für den Sekt von Norbert Bardong. Das Ergebnis ist Sekt, in dem man den unverfälschten Geschmack des Weines und den Weincharakter des jeweiligen Jahres wiederfindet. Hier gilt die Philosophie: Qualität vor Masse, gefertigt aus den besten Grundweinen. Zum Menü gibt es verschiedene Sekte, fein abgestimmt auf das Menü.

Pauschalpreis 150,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü,
alle Schaumweine, Mineralwasser, Café
Moderation: Renate und Norbert Bardong



Freitag, 28.04.2023 Weingut Künstler & Friends

19.30 bis 22.30 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: Dr. Norbert Reinisch (Braida, Piemont) und Joachim Heger (Dr. Heger, Baden). 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 175,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü,
alle Weine, Mineralwasser, Café



Sonntag, 07.05.2023

Galli Kinder-Theater im Kronenschlösschen

12.30 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. 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.

28,00 € pro Ticket



Freitag, 12.05.2023

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 Bibo Runge, Sohns, Diefenhardt und Krone.

Pauschalpreis 165,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Freitag, 19.05.2023

RARITÄTENDINNER aus sechs Jahrzehnten: 2018 | 2008 | 1998 | 1988 | 1978 | 1958

19.00 bis 22.30 Uhr



Aperitif: Champagne Egly-Ouriet brut „Les Prémices“

- 2018** Rüdesheimer Berg Rottland Spätlese, Johannishof |
Oestrich Lenchen Kabinett VDP.GROSSE LAGE, P.J. Kühn |
Kiedrich Turmberg VDP.ERSTE LAGE, Weil |
Hölle VDP.GG Künstler
- 2008** Cos d'Estournel, St.Estèphe | Shiraz Luddite | Chianti Classico
Riserva, Castello di Ama | Don Maximiano, Errazuriz
- 1998** Cabernet Sauvignon, Shafer | Château Magdelaine | Domaine
de Trevallon | Hermitage Marquise de la Tourette, Delas
- 1988** Ducru-Beaucaillou, St.Julien | Vina Real Gran Reserva, Cune |
Clos Vougeot, Château Herbeux | Tignanello
- 1978** Corton Bressandes, Domaine Jaboulet | Glorioso Gran Reserva,
Palacio | Cabernet Sauvignon, Caymus | Beychevelle
- 1958** Barolo Riserva, Giacomo Borgogna | Reserva,
Marques de Riscal | Barolo, Marchesi di Barolo

Pauschalpreis 495,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü,
alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Florian Richter, Head-Sommelier Kronenschlösschen

Samstag, 20.05.2023
Napa Valley
Highlights berühmter Weingüter aus Kalifornien
 19.00 bis 22.30 Uhr

Aperitif: Roederer Estate

Vorspeise: Mer et Soleil Chardonnay, Caymus |
 Chardonnay Byron Vineyards | Chardonnay, Grgich

1. Zwischengericht: Chardonnay Sandhi Wines |
 Chardonnay Private Reserve, Beringer |
 Chardonnay Hyde Vineyard, David Ramey

2. Zwischengericht: Pinot Noir Domaine Anderson |
 Pinot Noir Brewer-Clifton | Pinot Noir, Domaine de la Côte |
 Pinot Noir Paul Hobbs

Hauptgang: Bacio Divino | Cabernet Sauvignon, Caymus |
 Artemis Cabernet Sauvignon, Stag's Leap | Lytton Springs, Ridge

Dessert: Rheingau Riesling Auslesen der Weingüter Allendorf
 und Graf von Kanitz

Pauschalpreis 245,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü,
 alle Weine, Mineralwasser, Café
 Moderation: Florian Richter, Head-Sommelier
 Kronenschlösschen



Sonntag, 21.05. 2023

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 Crass, Balthasar Ress, Wegeler & Krone. Am Buffet gibt es: Tomaten-Feta Salat, Kartoffel-Kürbiskern Salat, Duroc Bratwürste, Argentinisches Roastbeef, Mini-Burger, Kikok-Hühnchen, Drillinge, Mais vom Grill, hausgemachte Sorbets. Funky Frank sorgt mit seiner Gitarre für eine ausgelassene Stimmung....

Pauschalpreis 92,00 € für Aperitif, Speisen und alle Getränke.





Freitag, 02.06.2023

**RIESLING PARADE – 12 Rheingauer Weingüter
& Gourmet-Dinner**

19.00 bis 22.00 Uhr

Bei der traditionellen RIESLING PARADE werden 12 sorgsam ausgewählte Rieslinge der vorzüglichen Jahrgänge 2021 + 2022 zu einem 4-Gängemenü vom Haubenkoch Roland Gorgosilich präsentiert. Vom Gutswein über Ortswein, Erste Lage bis zur Großen Lage, von trocken bis edelsüß, werden Sie verwöhnt. Nutzen Sie die Chance, diese beiden hervorragenden Jahrgänge kennenzulernen und Ihre Bestellung direkt beim Weingut aufzugeben. Heute sind die Weine bei diesen Top-Winzern noch nicht restlos ausverkauft...Weingüter Allendorf, Bausch, Bibo & Runge, Georg Breuer, Jakob Jung, Kaufmann, Leitz, Georg Müller Stiftung, Prinz, Balthasar Ress, Sohns und Wegeler.

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

Moderation im Gespräch mit den Winzern: Florian Richter,
Head-Sommelier Kronenschlösschen



Sonntag 11.06.2023

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

68,00 € (Erwachsene), 25,00 € (Kinder)



Freitag, 16.06. 2023
AM RHEIN ENTLANG –
internationale + deutsche Weingüter
 19.00 bis 22.00 Uhr

Wenn sich die beiden Ur-Rheine zu dem Strom vereinen, der auf den folgenden 1200 Kilometern zu einer Hauptschlagader Europas wird, beginnt der Pfad einer wichtigen europäischen Weinkultur. Von der Schweiz und berühmten Vertretern der Bündner Herrschaft über den Bodensee an das Rheinknie bei Basel, wo der Oberrheingraben, mit seiner Absenkung vor etwa 50 Millionen Jahren Schwarzwald und Odenwald auf der einen Seite, Vogesen und Pfälzer Wald auf der anderen emporgehoben hat. Ideale Bedingungen wie Wärme, Regenschatten und mineralische Böden bilden einen Dreiklang, der die besten Weinberglagen des Elsass sowie der badischen Anbaugebiete

Markgräflerland, Breisgau und Ortenau bestimmt. Weiter im Norden beginnt dann nach und nach das Regiment des Rieslings mit Rheinhessen, Rheingau und Mittelrhein. Genießen Sie heute ein paar der besten Weine all dieser Weinregionen mit einem darauf abgestimmten 4-Gang Menü von Roland Gorgosilich und seinem Team.

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

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist, Autor und Kritiker



**JUNGWINZER
RHEINGAU**

Freitag 23.06.2023
Chillout wine & dine mit den
Rheingauer Jungwinzern

18.00 bis 21.00 Uhr

Die Jungwinzer-Szene im Rheingau ist stark in Bewegung. Der Austausch untereinander nimmt immer mehr zu, wovon jeder einzelne profitiert und die Region gemeinsam vorangebracht wird. Die charismatischen jungen Winzer haben ihren eigenen Kopf, ihre eigene Handschrift und Ideen, aber sie verbindet ein gemeinsames Ziel: ihre Leidenschaft für die Region zu transportieren und Botschafter für unseren Rheingau zu sein. Lernen Sie die Winzer und ihre Weine persönlich kennen und genießen Sie einen ausgelassenen Abend mit köstlichen Kleinigkeiten aus unserer Kronenschlösschen-Küche.

Pauschalpreis 58,00 € für alle Weine, köstliche Kleinigkeiten aus der Kronenschlösschen Küche, Mineralwasser und Café

Freitag, 30.06.2023

Weine, die man im Leben getrunken haben muss

19.00 bis 22.30 Uhr

Aperitif: Nyetimber, West Sussex | Champagne Taittinger
Prestige Cuvée Comtes de Champagne (2007)

Vorspeise: Rüdesheim Berg Schlossberg, Orleans, Georg Breuer |
Bernkasteler DOCTOR, Riesling Kabinett, Wegeler |
Wehlen Sonnenuhr, Riesling Spätlese, J.J. Prüm

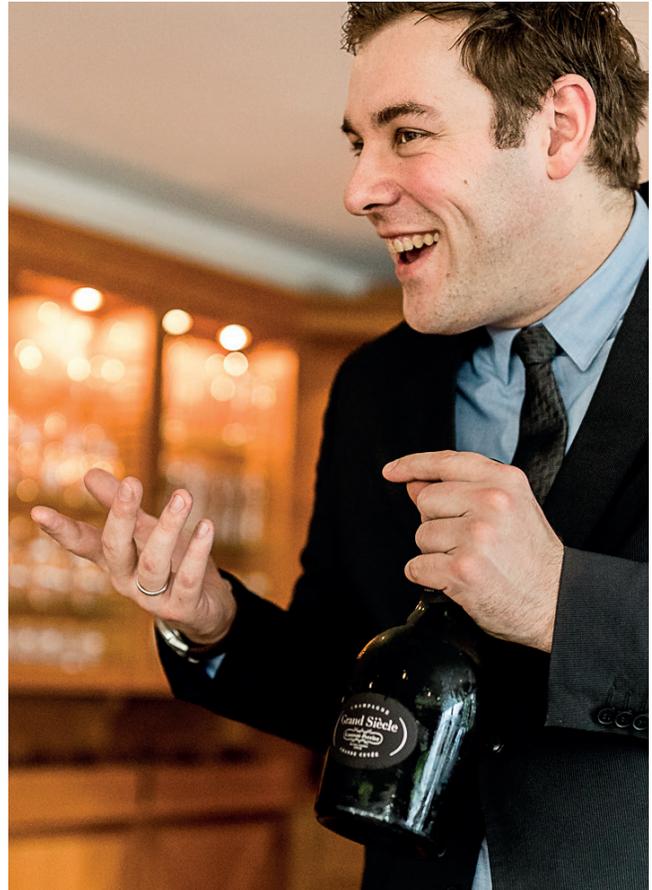
1. Zwischengericht: Grüner Veltliner Smaragd „M“, F.X. Pichler |
„Clos Windsbuhl“ Grand Cru, Domaine Zind-Humbrecht |
Chardonnay Ritchie Vineyard, Russian River Valley,
David Ramey | Chardonnay, Weingut Künstler

2. Zwischengericht: Gabaranza, Weingut Heinrich |
Château Montus, Cuvée Prestige / Sito Moresco, Gaja |
Passopisciaro, Sizilien

Hauptgang: Gantenbein Pinot Noir | Saffredi, Fattoria Le Pupille |
La Cueva del Contador, Benjamin Romeo |
Château Montrose, St. Estephe

Dessert: Kiedrich Gräfenberg Riesling Auslese, Weil |
Amigne de Vétroz, Jean-Rene Germanier

Pauschalpreis 495,00 € für 5-Gang Menü,
alle Weine, Mineralwasser und Café
Moderation: Florian Richter,
Head-Sommelier Kronenschlösschen





Mittwoch, 05.07.2023

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 Margarita Cocktails 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 85,00 € für alle Speisen und Getränke, Mineralwasser, Café

Sonntag, 23.07.2023

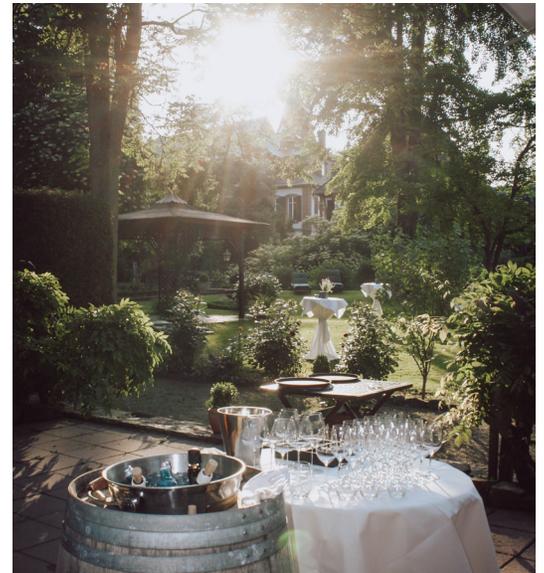
Kronenschlösschen & Friends – Küchen- und Gartenparty

16.30 bis 21.00 Uhr

Wir freuen uns auf eine ausgelassene Küchen-Party. Genießen Sie die tolle, familiäre Atmosphäre auf dem gesamten Gelände, Live-Musik und verschiedene Stände mit allerlei Köstlichkeiten von Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen) und seinen Kollegen: Dennis Aukili (Chairs, Frankfurt), Paul Schmiel (Pankratz, Mainz), Max Goldberg (Irori), Sternekoch André Grossfeld* (Villa Merton, Frankfurt). Unser Head-Sommelier Florian Richter und seine Sommelier-Kollegen holen Ihre Favoriten aus dem Keller...

Für musikalische Unterhaltung sorgt das Trio STILBRUCH, das mit Gitarre, Trompete und 3-stimmigen Gesang keinen musikalischen Stilbruch scheut.

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





Sonntag, 06.08.2023

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?! Für die Stimmung sorgen Franziska Lather (Gesang) und Miguel (Gitarre).

Pauschalpreis 89,00 € für Essen, alle Weine, Mineralwasser, Café

Kinder bis 12 Jahre: **20,00 €**

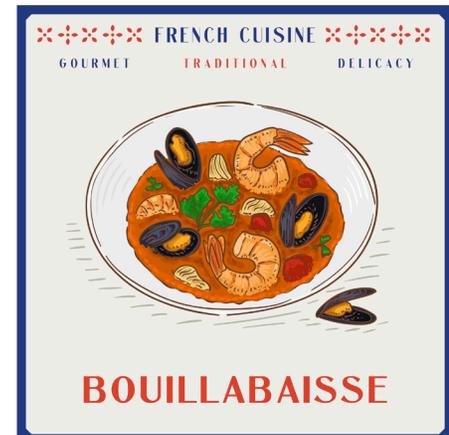
Freitag, 18.08.2023

BOUILLABAISSE & Domaine Ott

19.00 bis 22.00 Uhr

Ein Klassiker der französischen Küche, ein Gericht, das vom Urlaub in Südfrankreich träumen lässt...Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit und genießen Sie die berühmte provenzalische Fischsuppe mit exquisiten Fischen und Meeresfrüchten zusammen mit den großen Weinen der Domaine Ott. Fast wie Urlaub!

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



Freitag, 08.09.2023
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 Herbsttrompeten und Pfifferlingen. Head-Sommelier Florian Richter hat die perfekte Begleitung mit den weißen Rebsorten Riesling und Weißburgunder sowie den roten Pinot Noir und Sangiovese-Trauben ausgesucht.

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



Mittwoch, 13.09. 2023
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 04.11. 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



Samstag, 07.10.2023

Weine, die man in seinem Leben getrunken haben muss

19.00 bis 22.30 Uhr

Aperitif: Gusbourne | Champagne Winston Churchill
Prestige Cuvée

Vorspeise: Brauneberger Juffer Riesling Spätlese,
Fritz Haag | Niederhausen Brücke Riesling Spätlese VDP.
GROSSE LAGE, Dönnhoff | Geheimrat „J“, Wegeler |
Riesling Smaragd „Schütt“, Emmerich Knoll, Wachau

1. Zwischengericht: Poggio alle Gaze, Tenuta Ornellaia |
Chenin Blanc, Luddite, Südafrika | Sauvignon Blanc,
Cloudy Bay, Neuseeland | Baron de L, Baron de
Ladoucette

2. Zwischengericht: San Leonardo, Trentino |
Tignanello, Marchese Antinori | Valbuena, Vega Sicilia |
Clos Mogador, Priorat

Hauptgang: Hermitage „La Chapelle“, Domaine Paul
Jaboulet | Clos Erasmus, Priorat | Château Ausone,
St. Emilion / Château Musar, Libanon

Dessert: Saarburg Rausch Riesling Auslese, Forstmeister
Giltz-Zilliken | Château d'Yquem

Pauschalpreis 550,00 € für 5-Gang Menü, alle Weine,
Mineralwasser, Café

Moderation: Florian Richter, Head-Sommelier



Sonntag, 15.10.2023

Galli Kinder-Theater im Kronenschlösschen

12.30 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. 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.

28,00 € pro Ticket

Sonntag, 15.10.2023 AZUBI DINNER

18.00 bis 21.00 Uhr

Wir bilden aus – und das schon seit vielen Jahren. Was wäre unser Hotel- und Restaurantbetrieb ohne unseren 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 75,00 € für ein von unseren Auszubildenden gekochtes 4-Gang Menü mit begleitenden Weinen, Mineralwasser, Café



Samstag, 04.11. 2023 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 von 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 150,00 € für Aperitif, 5-Gang Gala Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café
Moderation: Ingo Swoboda, Journalist, Autor und Kritiker



Samstag 11.11.2023
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 und seinem Team begleitet – fein abgestimmt – die Wein-Spezialitäten.

Pauschalpreis 150,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü,
alle Weine, Mineralwasser, Café
Moderation: Kai Schattner, Sommelier des Jahres



Sonntag, 12.11.2023
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 115,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Freitag, 17.11.2023
RGG-GROSSE GEWÄCHSE
treffen auf GROSSE KÜCHE
 19.00 bis 22.00 Uhr

RGG®



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 125,00 € für Aperitif, 4 Gang-Menü, moderierte Weinreise, Mineralwasser, Café

Donnerstag, 23.11.2023 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 125,00 € für Aperitif, Thanksgiving-Menü, kalifornische Weiß- und Rotweine, Mineralwasser, Café

Samstag, 25.11.2023 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, Vajira.

Pauschalpreis 210,00 € für Aperitif, 4-Gang Trüffel-Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café



Sonntag, 03.12.2023
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 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, Obstsaft, Mineralwasser



Mittwoch 06.12.2023
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 110,00 € für Aperitif, Menü, Weine, Mineralwasser, Café Einzeltische





Freitag, 08.12.2023

Früher war mehr „Lametta“

19.00 bis 22.00 Uhr

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 Weiß- und Rotweine.

Pauschalpreis 125,00 € für Winter-Glühwein, 4-Gang

Weihnachts-Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist, Autor und Kritiker

& Martin Maria Schwarz, HR

Samstag 16.12.2023

Neue Welt: die großen Weiß- und Rotweine

19.00 bis 22.30 Uhr

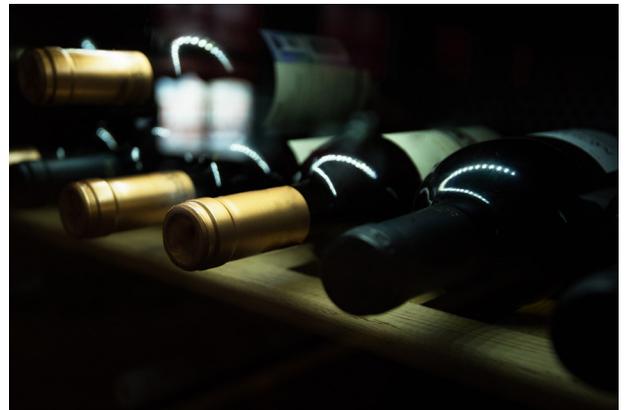
Vorspeise: Riesling Polish Hill, Clare Valley Australia, Jeff Grosset | Sauvignon Blanc, Neuseeland, Cloudy Bay | Chenin Blanc, Südafrika, Luddite

1.Zwischengang: Abbots Prayer, Henschke | The Factor, Torbreck | RWT Shiraz + BIN 707, Penfolds

2.Zwischengang: Soldaat, Südafrika, Sadie Family | Don Maximiano, Aconcagua Valley Chile, Errazuriz

Hauptgang: Shiraz, Luddite, Südafrika | Le Sommet Reserve, Mont du Toit, Südafrika | Sena, Chile | Nicolas Catena Zapata, Argentinien.

Dessert: Johannisberg Klaus Riesling Auslese, Prinz von Hessen



Pauschalpreis 295,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü,

alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Florian Richter, Head-Sommelier

Kronenschlösschen

Sonntag, 17.12.2023
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 Austernstand, 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 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



Sonntag 24.12.2023 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
Pauschalpreis 75,00 € für 3-Gang-Menü im Rheinsaal inkl. Aperitif
Getränke extra



Samstag, 30.12. 2023 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)

Sonntag, 31.12.2023 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

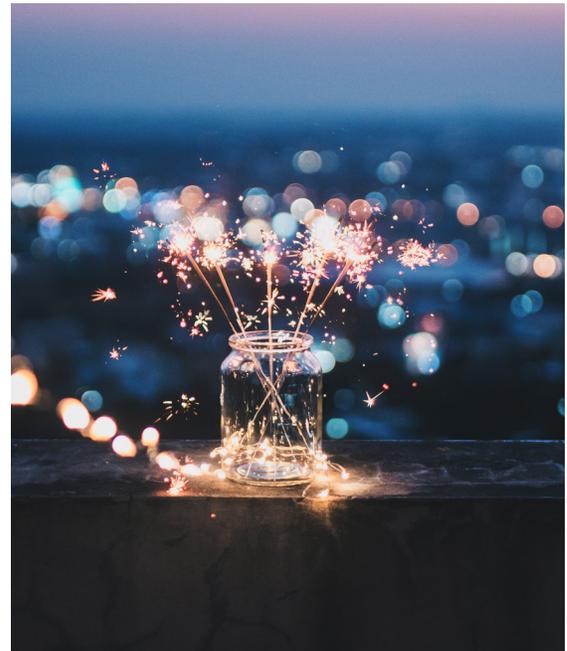
Bistro: Gala-Menü in 5 Gängen

Pauschalpreise für Glühwein-Empfang und Menü (Getränke extra)

Rheinsaal: 190,00 €

Restaurant: 150,00 €

Bistro: 115,00 €



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
85,00 € pro Person

WEIHNACHTEN

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

490,00 € 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
85,00 € pro Person

SILVESTER

2 Übernachtungen im
Doppelzimmer im Gästehaus
Anreise am 30. Dezember 2022.

420,00 € pro Person

Leistungen:

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

Verlängerungsnacht mit Frühstück
85,00 € 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: 85,00 € pro Person
+ jeweilige Aufpreise**

GOURMET ARRANGEMENT

**2 Übernachtungen
inklusive Halbpension**

325,00 € 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**

460,00 € 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



22.02. - 10.03.2024

www.rheingau-gourmet-festival.de

SAVE THE DATE 2024

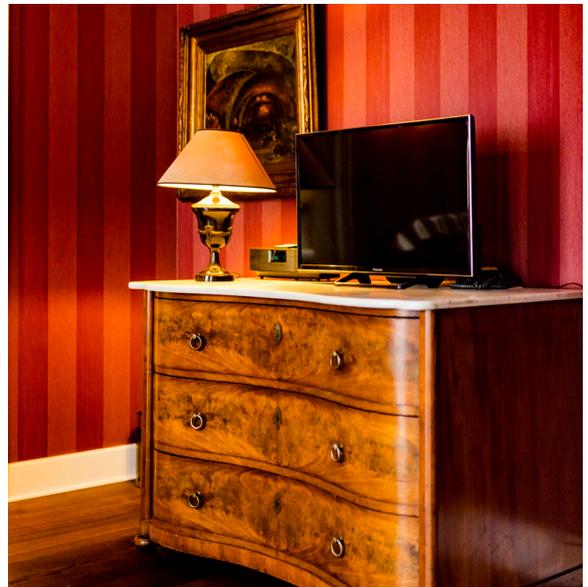


Am 22. Februar 2024 startet das 27. Rheingau Gourmet & Wein Festival mit der legendären WELCOME Party im Laiendormitorium von Kloster Eberbach. Erleben Sie während der 18 Festival-Tage nationale und internationale Top-Chefs und einige der besten Winzer der Welt bei einer der zahlreichen Veranstaltungen. Freuen Sie sich auch 2024 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