



Hotel & Restaurant

JAHRESPROGRAMM 2026

INHALT

Weekly Events	4-5
Kochkurse	6-7
Jahresprogramm	9-49
Hotel-Arrangements.....	50-51



WOHLFÜHLEN & GENIESSEN



WILLKOMMEN



*Liebe Gäste,
Liebe Freunde des Kronenschlösschens.*

wenn wir auf das Jahr 2025 zurückblicken, blicken wir auf eine Phase des Aufbruchs, des Wandels und des Neubeginns im Kronenschlösschen. Es war ein Jahr, in dem wir Bewährtes gepflegt, aber auch mutige Schritte nach vorn gewagt haben, um Ihnen – unseren geschätzten Gästen – noch mehr Genuss, Inspiration und besondere Augenblicke zu bieten.

Ein bedeutender Meilenstein war der Start unseres neuen Küchenchefs Marcus Langer, der seit August mit einem neu aufgebauten Team die Kulinarik im Kronenschlösschen mit frischen Ideen, klarer Handschrift und großer Leidenschaft prägt. Sein kreativer Blick auf regionale Produkte, seine Finesse und sein Anspruch an höchste Qualität setzen neue Akzente und verleihen unserem Haus eine kulinarische Note, die begeistert und überrascht. Wir freuen uns, Sie nach dem Festival endlich wieder regulär von Donnerstag bis Samstag in unserem Gourmet Restaurant begrüßen zu dürfen.

Mit unserem Jahresprogramm möchten wir Sie einladen, diese neuen Impulse zu erleben, die unser Haus in die Zukunft tragen. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen diese Entwicklung fortzuführen – mit Genussmomenten, Begegnungen und Erlebnissen, die in Erinnerung bleiben.

*Herzliche Grüße
Johanna Ulrich, HB Ulrich & und das ganze Kronenschlösschen-Team*

WEEKLY EVENTS



Champagner-Dinner

Donnerstag-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

Champagner-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-24. 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-Gang Menü, 1 Glas Wein, Mineralwasser, Lavazza Café



Seeteufel im Ganzen

Juni-September

Der Seeteufel gehört zu den teuersten Fischen, nicht zuletzt wegen seinem mageren, schneeweißen, grätenfreien Filetfleisch, das auch beim Garen nicht zerfällt. Beliebt ist er wegen seinem feinen, dezenten Aroma, das eher an Languste als an Fisch erinnert. Im Ganzen ist er fast nie zu haben, eine Besonderheit!

Pauschalpreis 55,00 € pro Person

(48 Std. Vorbestellung, ab 2 Personen)

WEEKLY EVENTS



Krosse Ente am Tisch tranchiert

jeden Sonntag, Oktober-Dezember

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

49,00 € pro Person, für 2 Personen



Champagner & Austern Bar auf der Bistro Terrasse

Jeden ersten Sonntag, von Juni bis
September, ab 12.00 Uhr

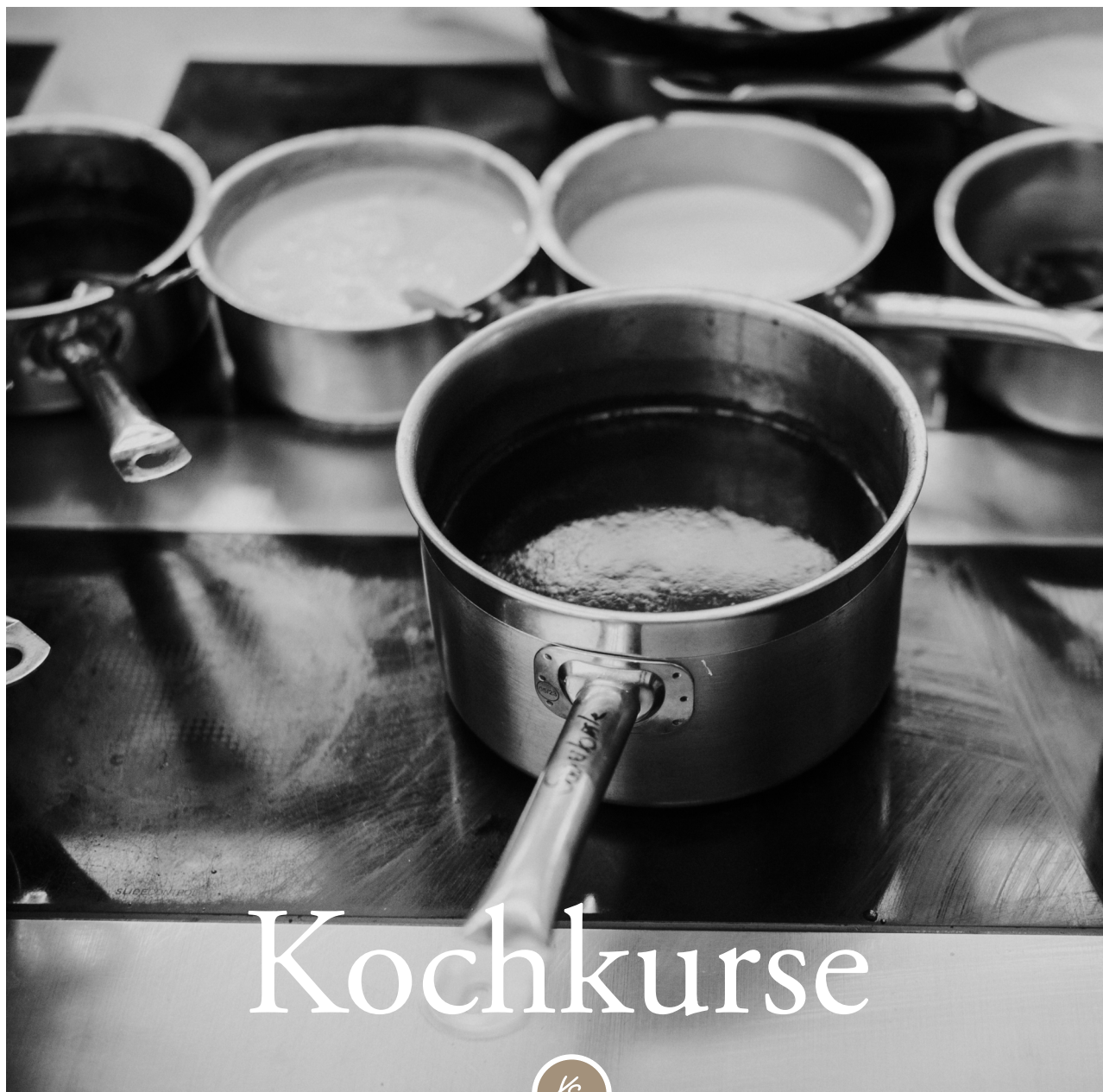
Jeden ersten Sonntag im Monat gibt es
eine Champagner & Austern Bar auf
unserer Bistro-Terrasse. Frische Austern
mit Cheddar Brot und Vinaigrette, dazu
Champagner im offenen Ausschank zu
attraktiven Preisen:

Glas Champagner ab 15 €, Auster 5 €

INFO UND RESERVIERUNG

info@kronenschloesschen.de
oder 067 23-640





Kochkurse



Sonntag, 26.04.2026**Heimische Fische**

14.00 bis 17.30 Uhr

Viele Hobbyköche haben Respekt vor der Zubereitung von Fisch. Wir möchten Ihnen heute diese Angst nehmen und zeigen sowie erklären, welche Handgriffe nötig sind, damit Sie auch zuhause mit einem „Fisch-Menü“ punkten können. Im Mittelpunkt stehen hier heimische Süßwasserfische, wie Forelle, Stör, Waller und Co.

Pauschalpreis 220,00 € für Aperitif, Kochkurs, Abendessen, Mineralwasser, Lavazza Café

Sonntag, 17.05.2026**Alles rund um Spargel**

14.00 bis 17.30 Uhr

Das liebste Produkt der Deutschen in der Frühlingszeit, der Spargel, die Königin der Gemüse. Neben dem richtigen Umgang stehen in diesem Kochkurs verschiedene Zubereitungsarten im Fokus. Gekocht wird heute ein schönes 3 Gang Menü, rund um das Thema Spargel – Hollandaise darf da natürlich nicht fehlen...

Pauschalpreis 220,00 € für Aperitif, Kochkurs, Abendessen, Mineralwasser, Lavazza Café

Gerne können Sie Ihre Begleitung zum anschließenden Abendessen anmelden, um Ihr Gelerntes zu zeigen. Begleitpersonen berechnen wir mit 125,00 € pro Person.

Sonntag, 13.09.2026**Wild auf Wild**

14.00 bis 17.30 Uhr

Erlernen Sie wie man edles Wildfleisch perfekt zubereitet. Zusammen mit unserem Küchenchef Marcus Langer kochen Sie ein feines 3-Gang Menü aus der aromatischen Welt der Wildküche. Lernen Sie, wie sie hochwertige Zutaten in köstliche Gerichte verwandeln. Heute zeigen wir, dass die Wildküche nicht rustikal sein muss, auch die Aromen des Waldes können mit zeitgemäßer Kochkunst vereint werden.

Pauschalpreis 220,00 € für Aperitif, Kochkurs, Abendessen, Mineralwasser, Lavazza Café

Sonntag, 22.11.2026**Schmorgerichte**

14.00 bis 17.30 Uhr

Wenn es draußen kalt wird, sind deftige Schmorgerichte genau das Richtige. Zartes Fleisch und köstlich aromatische Saucen sind die Belohnung für die lange Garzeit im Ofen. Neben Klassikern, wie dem „Osso Bucco“ oder Kalbsbäckchen zeigen wir heute, dass auch geschmortes Gemüse als Beilage genauso gut schmecken kann....

Pauschalpreis 220,00 € für Aperitif, Kochkurs, Abendessen, Mineralwasser, Lavazza Café





Samstag, 14.02.2026 **Valentinstag im Kronenschlösschen**

19.00 bis 22.00 Uhr

Zeit, mal wieder daran zu denken, seine Liebe zu zeigen. Ein romantischer gemeinsamer Abend anstelle von Blumen, die schneller welken, als man zusehen kann, - ist da genau das Richtige... Genießen Sie ein romantisches Dinner im Kronenschlösschen mit einem feinen 4-Gang Menü von unserem Küchenchef Marcus Langer und einem Glas Champagner als Aperitif.

Pauschalpreis 135,00 €

für Aperitif, 4-Gang Menü, Mineralwasser, Café

Samstag, 21.03.2026 **251 Jahre Spätlese – „der Allrounder“ im Ring**

19.00 bis 22.30 Uhr

Die Spätlese wurde 1775 im Rheingau „entdeckt“ – seither ist sie ein idealer und vielseitiger Speisebegleiter. Nicht nur zu Desserts, sondern auch zu Fisch, süß-sauren oder scharfen Gerichten. Kann ein Wein zu allen 4-Menüängen passen, vielleicht sogar besser, als die Weine, die man üblicherweise dazu trinken würde? Andreas und Lucas Basting vom Weingut Adam Basting führen durch den Abend und zeigen Ihre Weine. Die Oestricher Klosterberg Riesling Spätlese tritt zu jedem Gang an, zusätzlich zur Vorspeise 2024 Rheingau Riesling Classic, zusätzlich zum Zwischengang 2024 Winkel Hasensprung Spätburgunder Rosè feinherb und zum Hauptgang 2024 Rheingau Spätburgunder Rotwein trocken "im Barriquefass gereift". Zum Dessert tritt an 2024 Mittelheim Edelmann Riesling Kabinett trocken. Heute probieren wir es aus und Sie können selbst entscheiden, welcher Wein am besten passt.

Pauschalpreis 95,00 €

für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Andreas und Lucas Basting, Weingut Adam Basting, Oestrich-Winkel





Sonntag, 22.03.2026

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? Udenkbar. 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 85,00 €

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

Freitag, 27.03.2026

Blauer Schwede trifft Belle de Fontenay – Vol.2

19.00 bis 22:30 Uhr

Ein kulinarischer Abend rund um die Kartoffel, dem Lieblingsnahrungsmittel der Deutschen. Wie sie von Südamerika nach Europa kam, welche Karriere sie in Deutschland gemacht hat, und welchen Stellenwert das Nachtschattengewächs heute in der deutschen und internationalen Küche hat, erfahren Sie in unterhaltsamen Geschichten rund um die Knolle. Dazu genießen Sie ein köstliches 4-Gänge-Menü mit ausgesuchten Weinen.

Pauschalpreis 98,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist und Autor



**Sonntag, 29.03.2026****Ostereier-Malen**

14.00 bis 15.30 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 20,00 € pro Kind für Material, 10 angemalte Eier zum Mitnehmen und Kinderpunsch

Karfreitag, 03.04.2026**Alles aus dem Wasser!****Sancerre | Chablis | Sauvignon Blanc | Grauburgunder**

19.00 bis 22.00 Uhr

Freitag gibt's Fisch! Traditionell verzichtet man am Karfreitag auf Fleisch: stattdessen gibt es heute ein tolles Menü rund um das Thema Fisch, Hummer und Meeresfrüchte. Vier feine Menüs von Marcus Langer, alles aus dem Wasser - ideale Wein-Begleiter: Sancerre von der Loire (Domaine des Terres Blanches), Chablis aus Burgund (Domaine Drouhin Vaudon), Sauvignon Blanc aus Rheinhessen (Weedenborn) und Grauburgunder aus dem Elsass (Hugel).

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



Sonntag, 05.04.2026
Große Ostereier-Suche im
Kronenschlösschen Garten

10.30 bis 12.00 Uhr

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

Pauschalpreis 15,00 € pro Person

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.

OSTER ARRANGEMENT

3 Übernachtungen im Doppelzimmer im Gästehaus
Anreise am Karfreitag

520,00 € pro Person

Leistungen:

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



Samstag, 11.04.2026

Das beste Geflügel der Welt: Bresse

19.00 bis 22.30 Uhr

„Volaille de Bresse“ eine Geflügelzucht mit geschützter Ursprungsbezeichnung (erste Erwähnungen stammen aus dem 16. Jahrhundert!) aus der Region Bresse, nordöstlich von Lyon. Die Tiere wachsen in Freilandhaltung auf, werden ausschließlich mit Mais oder Buchweizen gefüttert - dies zeichnet sie mit besonders zartem Fleisch aus. Das Geflügel trägt die Farben der französischen Flagge: Roter Kamm, weißes Gefieder und blaue Läufe. Bereits Brillat-Savarin adelte das Bresse-Huhn als „Königin des Geflügels, Geflügel der Könige“. Genießen Sie ein wunderbares 4-Gang Menü von unserem Küchenchef Marcus Langer rund um das Thema Bresse-Geflügel. Begleitet wird das Menü vom Weingut Balthasar Ress mit 2013 Berg Rottland Riesling feinherb, 2014 Berg Rottland Riesling GG und 2008 Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Spätlese, sowie von Weinen aus der Provence: (2023 Prestige Rosé Minuty und 2022 Les Clans Rosé Château d'Esclans) und aus dem Jura: Arbois Savagnin.

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

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist und Autor



Freitag, 17.04.2026

OST-ZONEN Abend – Wild Wild East

19.00 bis 22.00 Uhr

Im November 1989 fiel die Mauer zwischen Ost und West, das Brandenburger Tor in Berlin wurde nach 28 Jahren wieder geöffnet, und aus der DDR wurden die neuen Bundesländer. Viel Neues gab es auf beiden Seiten zu entdecken, Wessis und Ossis staunten gleichermaßen. Wussten Sie, dass es auch in der DDR eine Version des „Toast Hawaii“ gab? Wir möchten Sie heute auf eine kleine kulinarische Zeitreise in die „Ostzone“ mitnehmen, und Ihnen klassische Gerichte aus der Küche der DDR und angrenzender „sozialistischer Bruderstaaten“ servieren. Marcus Langer, gebürtig aus der östlichsten Stadt Deutschlands, präsentiert Ihnen ein raffiniertes 4-Gänge-Menü à la DDR, begleitet von Weinen aus Sachsen und von Saale-Unstrut. Dazu gibt es spannende Geschichten und unterhaltsame Anekdoten vom Journalisten und Autor Ingo Swoboda.

Pauschalpreis 135,00 € für 4-Gang Menü, alle Weine,
Mineralwasser, Café

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist und Autor





Samstag, 18.04.2026
Maitre Antony KÄSE DINNER
 19.00 bis 22.00 Uhr

Käse ist ein Thema mit unendlicher Faszination und Bandbreite. Maître Antony ist eine Koryphäe in der Welt der Käse-Affineure. Die besten Käse von handwerklich arbeitenden Bauern werden von ihm mit Liebe aufgezogen, affinert. Seine Käsekeller sind seine Schmuckkästchen. Entdecken Sie mit uns zusammen, was die Käse von Maître Antony so einzigartig macht, dazu korrespondierende Weine aus aller Welt: von Klassikern bis hin zu der ein oder anderen Überraschung.

Pauschalpreis 98,00 € für das Käse-Menü und alle Weine, Mineralwasser und Café

Moderation: Sommeliers Kronenschlösschen

Samstag, 25.04.2026

**RARITÄTEN-DINNER: Weine, die man im
Leben getrunken haben muss**

19.00 bis 22.00 Uhr

Kultweine, rar und hoch bewertet

Aperitif: 2014 Nyetimber Tillington Single vineyard.

In Südengland werden seit Jahren einige der besten
Schaumweine der Welt produziert.

*

2013 Rothenberg Spätlese, Weingut Gunderloch
(Rheinhessen) | 2012 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese,
Weingut Prüm (Mosel) | 1997 Kiedricher Gräfenberg
Riesling Spätlese, Weingut Robert Weil (Rheingau)

*

2018 Loibenberg Grüner Veltliner Smaragd, Emmerich
Knoll (Wachau) | 2017 Condrieu „La Galopine“ Delas
(Rhône) | 2015 Chardonnay, Monteverro (Toskana)

2003 Gabarinza, Heinrich (Burgenland) | 2010
Hermitage “Marquise de la Tourette”, Delas (Rhône) |
2005 RWT Shiraz, Penfold's (Australien)

*

2009 Sena (Chile) | 2012 G Contrada Passopisciaro
(Sizilien) | 2003 Le Sommet, Mont du Toit (Südafrika) |
1995 Château Montus "Cuvée Prestige" Alain Brumont
(Madiran)

*

1971 Rauenthal Baiken, Riesling Beerenauslese,
Staatsweingüter Kloster Eberbach

Pauschalpreis 350,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü, alle
Weine, Wasser und Café

Moderation: Kai Schattner, „Sommelier des Jahres“



Sonntag, 03.05.2026 Bubbly Sunday Lunch

12.00 bis 14.00 Uhr

Was gibt es Schöneres, als den Sonntag mit einem guten Schaumwein zu einem Festtag zu machen. Und dazu natürlich ein gutes Mittagessen. Oder umgekehrt. Wir machen beides möglich, und bieten Ihnen ein Mittagessen in drei Gängen mit der Begleitung bester Schaumweine. Ins Glas kommen ein Champagner, ein English Sparkling, ein Franciacorta, ein Corpinnat und natürlich ein deutscher Sekt. Prickelnde Aussichten mit kulinarischen Genüssen aus der Küche.

Pauschalpreis 125,00 € für, 3-Gang Menü, alle Schaumweine, Mineralwasser, Café

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor



Freitag, 01.05.2026 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: Ido Lewinson MW, Frescobaldi und Aldinger. 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 190,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café



Freitag, 08.05.2026

**WILD! Das Beste aus heimischen Wäldern
& Spätburgunder**

19.00 bis 22.00 Uhr

Mit dem Maibock beginnt die Wildsaison: das Rehwild gilt als besonders zart und aromatisch. Genießen Sie ein 4-Gang Menü von unserem Küchenchef Marcus Langer rund um das Thema „Wild“ - dazu große Spätburgunder: 2019 Frankenthal, Weingut Georg Müller Stiftung + 2019 Geisenheim Mäuerchen, Weingut Sohns | 2018 Hochheim Reichetal, Weingut Künstler + 2019 Spätburgunder "Auf der Haun", Weingut Simone Adams. Zur Vorspeise ein trockener und zum Dessert ein edelsüßer Riesling.

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

Freitag, 22.05.2026

**RARITÄTENDINNER: 18 GROSSE GEWÄCHSE
aus Baden, Franken, Mosel, Nahe, Pfalz &
Rheingau**

19.00 bis 22.30 Uhr

Zu einem Menü in fünf Gängen von Küchenchef Marcus Langer präsentieren wir die „Grand Cru“ Weine = GROSSE GEWÄCHSE bedeutender Weingüter aus sechs deutschen Weinregionen.

Zur Vorspeise aus Baden: 2018 Ihringen Winklerberg „Rappenecker“, Weissburgunder, Weingut Dr. Heger + 2018 Oberrottweil Kirchberg Chardonnay, Weingut Franz Keller und aus Franken: 2015 Iphofen Julius-Echter-Berg Silvaner, Weingut Wirsching

*

Zum ersten Zwischengericht aus der Pfalz: 2015 Birkweiler Kastanienbusch Riesling, Weingut Rebholz + 2014 Pechstein Riesling, Weingut Bassermann-Jordan und von der Mosel 2018 Saarburg Rausch Riesling, Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken

*

Zum zweiten Zwischengericht von der Nahe 2016 Schlossböckelheim Kupfergrube, Riesling, Gut Hermannsberg + 2014 Dorsheim Burgberg Riesling, Schlossgut Diel und aus dem Rheingau: 2014 Hallgarten Jungfer Riesling, Weingut Prinz + 2014 Kiedrich Gräfenberg Riesling, Weingut Robert Weil.

*

Zum Hauptgang 2018 Sonnenberg Spätburgunder, Jülg | 2016 Hattenheim Hassel Spätburgunder, Weingut Georg Müller

Stiftung | 1999 Johann Maximilian Spätburgunder, Weingut Hans Lang

*

Zum Dessert 1999 Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Auslese, Weingut Balthasar Röss

Pauschalpreis 250,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser + Café

Moderation: Katharina Höfling, MBA Management in Weinwirtschaft



Freitag, 29.05.2026
Entlang der Nationale 7 –
wo selbst Stau schön ist.
19.00 bis 22.00 Uhr

Die „Route nationale 7“, kurz N7 genannt, die von Paris bis an die Cote d’Azur verläuft, war über Jahrzehnte die legendäre Ferienstraße der Franzosen. Legendär wurde die Straße auch, weil links und rechts ihres Verlaufes Restaurants entstanden, die bis heute zu den besten der Grande Nation gehören. In einem 4-Gänge-Menü begeben wir uns auf die kulinarische Reise entlang der N7, begleitet von Weinen aus Champagne, Burgund, Beaujolais, Rhône und Bandol, und unterlegt mit Geschichten und Anekdoten aus der französischen Genuss-Welt..

Pauschalpreis 185,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café
Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor





Sonntag, 31.05.2026

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 Per Se Spritz sowie Fruchtsecco 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, 05.06.2026

Südafrika Dinner

19.00 bis 22.30 Uhr

Südafrika: ein Sehnsuchtsland der Deutschen. Die Landschaft, die Gastfreundschaft und Kultur, vor allem aber auch die Weine begeistern nicht nur im Urlaub vor Ort. Marcus Langer und sein Team kochen ein 5-Gang Menü, dazu gibt es folgende, korrespondierende Weine.

Aperitif: Fynbos Wermut + Tonic

*

2020 White Blend Badenhorst | 2020 Chenin Blanc Luddite | 2020 Chardonnay Clay Shales (extrem rar)

*

2021 Syrah Rust en Vrede | 2010 Rubicon Meerlust | 2011 Vitruvian Beaumont

*

2015 Le Coteaux Merlot Mont du Toit | 2016 Mont du Toit | 2003 Le Sommet Mont du Toit

*

2021 Cabernet Sauvignon Rust en Vrede | 2016 Anwilka Klein Constantia | 2010 Shiraz Luddite

*

2019 Fine old Vintage Allesverloren

Pauschalpreis 210,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Guiseppe Lauria, Chefredakteur Lauria Fine Wine Guide



Sonntag, 21.06.2026

Winzer Grillen

17.30 bis 20.30 Uhr

Mittlerweile gehört das Winzer Grillen zu unseren traditionellen Veranstaltungen – und unser gemütliches „Grillen unter Freunden“ im Kronenschlösschen Garten geht in eine neue Runde. Mit dabei ist das Weingut Juliusspital (Franken), Weingut Wasem (Rhein Hessen) und das Weingut Jakob Jung aus dem Rheingau. Am Buffet gibt es: Tomaten-Feta Salat, Kartoffel-Kürbiskern Salat, Duroc Bratwürste, Argentinisches Roastbeef, Mini-Burger, Kikok-Hühnchen, Drillinge, Mais vom Grill und weitere Köstlichkeiten...

Live Musik: Rick Cheyenne

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



Sonntag, 05.07.2026

American BBQ - 4th of July Celebrations

18.30 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 Margaritas zum Aperitif, danach gibt es amerikanische Spezialitäten wie: Ceasars Salad, Burger, Hot Dog, Spare Ribs, Chicken Wings, Corn on the Cob, Mac & Cheese, Brownies & Cheesecake. Bier vom Fass, „Summer in a bottle“, Wölffer Estate (Long Island, New York), Chardonnay und Rheingauer Riesling.

Live Musik: Rick Cheyenne

Pauschalpreis 85,00 € für alle Speisen und Getränke, Mineralwasser, Café

Freitag, 10.07.2026

Côte d'Azur: BOUILLABAISSE & Château d'Esclans und St.Antony

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 die berühmte provenzalische Fischsuppe mit exquisiten Fischen und Meeresfrüchten, zusammen mit Weinen vom Château d'Esclans und Rosé „Wunderschön“ vom Weingut St. Antony. Fast wie Urlaub!

Pauschalpreis 175,00 € für die Bouillabaisse in 2-Gängen, dazu Vorspeise und Dessert, alle Weine, Mineralwasser und Café





Freitag, 24.07.2026
"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 89,00 € für Aperitif, Flying Fingerfood, alle Weine, Mineralwasser und Lavazza Café

**Freitag, 07.08.2026****VULKAN Weine**

19.00 bis 22.00 Uhr

Vulkanisches Terroir findet sich in ganz Südeuropa wider: an den aktiven Hängen des Ätna in Sizilien, wo die Weine auf 1000 Metern Höhe „burgundische“ Mineralität und Finesse entfalten, die extremen Asche- und Lavaböden Santorinis in Griechenland, die Assyrtiko-Weine von salziger Präzision liefern, bis hin zur Österreichischen Steiermark. Die notwendige harte Handarbeit an den Buschreben an steilen, kargen Hängen liefern unverwechselbare Weine mit Charakter. Zu einem raffinierten 4-Gang Menü von Marcus Langer servieren wir korrespondierende Weine aus der Vulkan-Südsteiermark vom Herrenhof Lamprecht (2021 Buchertberg Gemischter Satz), von der griechischen Insel Santorini (2020 Nykteri Mikra Thira) und aus Sizilien (2024 Il Piccolo Bianco Montecarrubo). Es folgen 2019 Shiraz, Weinschloss Thaller aus dem Vulkanland Steiermark und die berühmten Rotweine aus Sizilien: 2017 Rosso del Conte und 2014 Vigna San Francesco Cabernet Sauvignon vom Weingut Tasca d'Almerita sowie 2023 Contrada, Passopisciaro. Zum Dessert 2000 Tokaji Aszu 5 Puttonyos Oremus, Tokaj.

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

Moderation: Miriam Fischer, Sommelière
Kronenschlösschen

Sonntag, 16.08.2026 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. Passend dazu holen unsere Sommeliers ihre Lieblingsweine aus dem Keller, dazu ein bisschen Musik – was braucht man mehr an einem Sommer Abend?

Pauschalpreis 89,00 € für Essen, alle Weine,
Mineralwasser, Café
Kinder bis 12 Jahre: 20,00 €



Sonntag, 23.08.2026
GALLI Kindertheater

14.00 bis 15.30 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 gleichermaßen 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, 30.08.2026
Kronenschlösschen & Friends
Küchen- und Gartenparty

17.30 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 Küchenchef Marcus Langer (Kronenschlösschen) und seinen Kollegen: René Bildesheim (BEE'S Rüdesheim), Carmelo Riccardo Cali (1811, Hofheim) + Dirk Schröer (baiken by schröer, Eltville) + Maurice Schulz (Friedas Bar & Kitchen, Frankfurt) + Sternekoch André Grossfeld* (Villa Merton, Frankfurt). Zu jedem Gericht schenken unsere Sommeliers passende Weine aus dem Kronenschlösschen-Keller aus.

Pauschalpreis 155,00 €

für alle Speisen und Getränke, Café



Freitag, 25.09.2026

Sherry & Port Dinner mit iberischen Weinen

19.00 bis 22.00 Uhr

SHERRY ist eine mehr als 200 Jahre alte Erfolgsgeschichte: Grundprodukt ist ein Weißwein aus Andalusien, der im Solera-Verfahren reift. Den Namen „Sherry“ darf er nur tragen, wenn er aus dem Dreieck Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda und El Puerto de Santa María kommt. Zum Aperitif präsentieren wir Manzanilla Papirusa von Lustau mit gerösteten Mandeln. Das anschließende Menü wird von Port-, Weiß- und Rotweinen aus Portugal begleitet. Port ist dabei wahrlich nicht nur ein Partner für Käse, sondern ein perfektes Food-Wine-Match für einen Menügang. Die Vorspeise begleiten zwei Vintage Ports: 2019 Vintage Port, Niepoort und 2000 Vintage Port, Fonseca. Zum Zwischengericht gibt es die Weißweine 2023 Alvarinho „Granit“, Quinta do Soalheiro und 2019 Vinhas Velhas Branco, Niepoort. Zum Hauptgang die Rotweine 2015 Conciso, Niepoort und 2020 Bastardo, Niepoort bzw. 2012 Marmelar Herdade de Monte da Ribeira. Das Dessert begleitet Vintage Port 1985, Fonseca. .

Pauschalpreis 195,00 € für das 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Miriam Fischer, Sommelière Kronenschlösschen





Mittwoch, 30.09.2026

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 31.10. während der Glorreichen 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, 09.10.2026
RARITÄTEN-DINNER:
Ribera del Duero

19.00 bis 22.30 Uhr

Nach dem Aperitif mit Gramona III Lustros gibt es zur Vorspeise zwei trockene Weißweine: 2015 Nelin, Clos Mogador + 2016 Blanco Coleccion 125 Granja de Legardeta, Chivite. 8 große Tempranillo-Rotweine aus Ribera del Duero begleiten das Menü. Zum ersten Zwischengericht 2014 Tomas Esteban, Y Vinedos | 2006 Alenza Gran Reserva, Alejandro Fernandez | 2003 Mantellana, Telmo Rodriguez. Zum zweiten Zwischengericht 2014 Jacobus Comenge Bodegas y Vinedos | 2012 Figuero Tinus, Viñedos y Bodegas Garcia Figuero und zum Hauptgang 2012 Alion, Vega Sicilia | 1998 Crianza, Hazienda Monasterio und 1996 Pesquera Reserva Millenium, Alejandro Fernandez.

Pauschalpreis 190,00 € für Aperitif, 5-Gang-Gourmetmenü, alle Weine, Wasser und Café

Moderation: Sommeliers Kronenschlösschen

Freitag, 16.10.2026

**Raritätendinner 1986 – ein grandioser
Rotwein-Jahrgang 40 Jahre später**

19.00 bis 22.00 Uhr, Limitierte Teilnehmerzahl

Alle Weine und Champagner 1986:

Champagne Rosé Moët & Chandon

I:

Chasse Spleen

Lalande Borie

Leoville Poyferré

*

II.

Grand Puy Ducasse

Ducru Beaucaillou

Latour á Pomerol

Cos d'Estournel

*

III.

Clinet

L'Eglise Clinet

Ausone

Margaux

*

IV.

Echezeaux, Jean Grivot

Grand Echezeaux, Mongeard-Mugneret

Chambolle Musigny, Comte de Vogue

Clos de Vougeot Grand Cru, Domaine Gros Freres



Dessert: 2009 Château Guiraud, Sauternes

Zu den Gängen gibt es ein feines, auf die Weine
abgestimmtes 5-Gang Gourmet Menü von Marcus Langer

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor

Pauschalpreis 585,00 € für Aperitif, 5-Gang-
Gourmetmenü, alle Weine, Mineralwasser und Café

Sonntag, 18.10.2026

„Essen kommen!“ – eine Ode an den klassischen Sonntagsbraten

12.30 bis 14.30 Uhr

Das Kronenschlösschen bittet zu Tisch und serviert den klassischen Sonntagsbraten mit ausgesuchten Weinen aus Österreich und dem Rheingau. Seinen Ursprung hat der Sonntagsbraten in Großbritannien mit dem „Sunday roast“, und der französische König Henri IV. wünschte jedem seiner Untertanen sonntags ein Huhn im Topf. Aus diesem Huhn entwickelten sich die Sonntagsbraten-Variationen, die eines gemeinsam haben: die üppige Bratensauce. Ein Sonntagsbraten ist mehr als nur Fleisch, er ist ein Stück Heimat! Zum Hauptgang gibt es den Sonntagsbraten, vorher eine Vorspeise und zum Abschluss ein Dessert.

Pauschalpreis 85,00 € für Aperitif, 3-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist, Autor und Kritiker





Freitag, 23.10.2026

Südtirol Abend

19.00 bis 22.00 Uhr

Eines der Lieblingsreiseziele der Deutschen ist und bleibt Südtirol: Zwischen schroffen Gipfeln und sanften Tälern, in modernen Weinkellereien und traditionellen Höfen – in jeder Begegnung mit Land und Leuten ist Herzlichkeit zu spüren. Südtirol ist alpin und mediterran, hat Dolomiten und Weinberge und dementsprechend auch kulinarisch einiges zu bieten. Genießen Sie heute ein 4-Gänge-Menü mit Südtiroler Weingütern: Castelfeder (Pinot Bianco) | Thomas Pichler (Chardonnay) | Franz Haas (Pinot Nero „Schweizer“) | Ansitz Waldgries (Lagrein) | Hofstätter (Barthenau S. Urbano).

Pauschalpreis 175,00 € für 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café
Moderation: Ingo Swoboda, Wein-Journalist und Autor

Samstag, 24.10.2026

RGG-RHEINGAU GROSSE GEWÄCHSE & GROSSE KÜCHE

19.00 bis 22.00 Uhr

Große Menügänge treffen auf Große Weine - ein begeisternder Rheingauer Abend. Erleben Sie zu einem exklusiven 4 Gang-Menü 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 145,00 € für Aperitif, 4 Gang-Menü, moderierte Weinreise, Mineralwasser, Café
Moderation: Katharina Höfling, MBA in Weinwirtschaft



Freitag, 30.10.2026
Steinpilze & Co.

19.00 bis 22.00 Uhr

Edelpilze lassen sich nicht züchten, deshalb sind sie rar und teuer. Marcus Langer kocht ein raffiniertes 4-Gang Menü rund um das Thema „PILZE“, mit allem, was der Wald zu bieten hat: Krause Glucke, Maronen, Champignons, Herbst Trompeten, Steinpilze. Passend dazu die perfekte Begleitung mit den weißen Rebsorten Riesling, Weißburgunder und Grauburgunder sowie den roten Pinot Noir und Sangiovese-Trauben. Natur ist Natur, deshalb bleiben Änderungen vorbehalten, je nach Verfügbarkeit.

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



Samstag, 31.10.2026

Glorreiche Rheingau Tage: Riesling First!

19.00 bis 22.00 Uhr

Der Riesling ist wieder die Nr. 1 Rebsorte weltweit. Zu einem 5-Gang Gala Menü von Marcus Langer 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 165,00 € für Aperitif, 5-Gang Gala Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor



Samstag, 07.11.2026
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 Marcus Langer begleitet – fein abgestimmt – die Wein-Spezialitäten.

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

Moderation: Kai Schattner, Sommelier des Jahres



Mittwoch, 11.11.2026
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 drei Gängen (knusprige Martinsgans im Hauptgang), dazu zwei große Pinot Noirs aus dem Rheingau sowie zur Vorspeise und zum Dessert Riesling, trocken und edelsüß.

Pauschalpreis 139,00 € für Aperitif, 3-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café



Freitag, 20.11.2026
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 Piemont: die großen Rotweine 2022 Nebbiolo Renato Ratti + 2020 Nebbiolo d'Alba Bruno Giacosa + 2013 Barolo Pio Cesare + 2011 Barolo Castiglione Vietti + Barbaresco 2015 Molino + 2010 Barbaresco Ceretto.

Pauschalpreis 275,00 € für Aperitif, 4-Gang Trüffel-Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café



Samstag, 21.11.2026 HARLAN Raritäten Dinner

19.00 bis 22.00 Uhr

Harlan Estate, 1984 von Bill Harlan gegründet, umfasst 100 ha, davon sind 17 ha mit Weinreben bepflanzt, traumhaft gelegen in den Hügeln von Oakville, oberhalb von Martha's Vineyard. Bill Harlans Ziel war es, einen kalifornischen Rotwein aus den klassischen Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc zu produzieren, der es mit den allerbesten 1er Grand Crus aus Frankreich aufnimmt. Die Vision wurde umgesetzt, bereits der erste Jahrgang 1990 sorgte für Furore. Schnell war auch Robert Parker begeistert: „Individualität, Kraft und Eleganz“, oft mit 100 Punkten bewertet. Die Nachfrage stieg explosionsartig, es gibt lange Wartelisten für eine einzige Flasche. Auch die Preise stiegen ins Unermessliche, insbesondere in den letzten Monaten: die jüngsten Jahrgänge kommen zu Preisen von 1.600€ pro Flasche auf den Markt und sind sofort ausverkauft, - ältere Jahrgänge sind überhaupt nicht zu bekommen. Nach dem Aperitif mit der Champagne Prestige Cuvée 2014 Roederer Cristal folgen 15 Raritäten: 2014 The mascot | 2005 The maiden | 2016 (100 PP) | 2012 | 2011 | 2010 | 2009 | 2006 | 2005 | 2004 | 2002 | 2001 | 2000 | 1999 | 1996.

Pauschalpreis 1400,00 € für 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser und Café
Moderation: Kai Schattner, „Sommelier des Jahres“

Donnerstag, 26.11.2026 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. Amerikanische Weiß- und Rotweine begleiten das Menü.

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



Samstag, 28.11.2026

Comme à la maison – Boeuf Bourguignon & Pinot Noir

19.00 bis 22.30 Uhr

Das Boeuf Bourguignon ist ein international bekanntes Schmorgericht aus dem Burgund, ein absoluter Klassiker und eines der Lieblingsgerichte der Franzosen. Benannt ist das Gericht nach seinen zwei Hauptbestandteilen: Rindfleisch vom Charolais und Burgunderwein. Genießen Sie ein Menü à la Bourgogne mit dem Boeuf Bourguignon als Höhepunkt, spannenden Geschichten aus weltberühmten Wein-Regionen, und natürlich einer exquisiten Auswahl an Spätburgundern: 2020 Schweigen Sonnenberg „Kostert“, Weingut Jülg (Pfalz) + 2018 Achkarren Schlossberg, Weingut Dr. Heger (Baden) + 1999 Assmannshäuser Höllenberg, Weingut Krone (Rheingau) + 2018 Großheubach Bischofsberg Spätburgunder, Weingut Steintal (Franken). Zur Vorspeise und zum Dessert Rieslinge.

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

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor





Sonntag, 29.11.2026 **Lebkuchenhaus-Werkstatt**

14.00 bis 16.00 Uhr

Für Kinder von 5-12 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, Obstsäfte, Mineralwasser

Sonntag 06.12.2026

Nikolaus-Menü

19.00 bis 22.00 Uhr

Mit dem sechsten Dezember verbinden viele Kinder den Brauch, am Vorabend ihre blank geputzten Stiefel vor die Tür zu stellen, die dann in der Nacht vom Nikolaus mit Leckereien wie Schokolade, Lebkuchen und Nüssen gefüllt werden. Aber der heilige Nikolaus war noch viel mehr als das: es sind vor allem die zeitlosen Werte der Selbstlosigkeit und Nächstenliebe, mit denen Nikolaus während seines gesamten Lebens und Wirkens positiv in Erscheinung trat. Wir widmen ihm heute ein weihnachtliches Menü, um die Adventszeit zu zelebrieren. Dazu Rheingauer Rieslinge und Spätburgunder.

Pauschalpreis 135,00 € für Aperitif, 4-Gänge-Menü, Weine, Mineralwasser, Café
Einzeltische, keine Moderation





Freitag, 11.12.2026 **Früher war mehr Lametta 5.0**

19.00 bis 22.00 Uhr

Die Reise geht weiter: einmal Weihnachten hin und zurück. „Les Croques Messieurs“, das Duo Ingo Swoboda und Martin Maria Schwarz, erzählen amüsante Geschichten rund um das Fest der Feste zum Schmunzeln und Nachdenken. Ein unterhaltsames Programm für Jung und Alt. Die Kulinarik kommt dabei nicht zu kurz, passend zu den Geschichten und Gedichten gibt es ein weihnachtliches Menü in vier Gängen mit korrespondierenden Weinen.

Pauschalpreis 145,00 € für Winzer-Glühwein, 4-Gang Weihnachts-Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist, Autor und Kritiker & Martin Maria Schwarz, HR

Sonntag, 13.12.2026 **Weihnachtsmarkt**

11.00 bis 17.00 Uhr

Erleben Sie 15 Minuten-Kochshows von unserem Küchenchef Marcus Langer 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 am Austernstand, an Wein- und Sektständen am 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



Freitag, 18.12.2026

Moules & Frites

19.00-22.00 Uhr

Moules Marinières – Muscheln in Weißweinsud – mit Pommes frites – eine Leibspeise der Belgier und Franzosen. Gepaart mit frischem Riesling - was für eine tolle Kombination!

Pauschalpreis 36,00 € für einen Topf Muscheln, Pommes frites und ein Glas Riesling





ARRANGEMENTS

WEIHNACHTEN

3 Übernachtungen im Doppelzimmer im Gästehaus Anreise zwischen 22.–26.12.2026

460,00 € pro Person

Leistungen:

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

SILVESTER

**2 Übernachtungen im Doppelzimmer im Gästehaus
Anreise am 30.12.2026**

450,00 € pro Person

Leistungen:

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



Donnerstag 24.12.2026

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, Getränke extra

Pauschalpreis 85,00 € für 3-Gang-Menü im festlich
geschmückten Rheinsaal inkl. Aperitif, Getränke extra

Mittwoch, 30.12.2026
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 68,00 € für das Fondue, alle Saucen und Beilagen
(ab 2 Personen)





Kronen
SCHLÖSSCHEN

Donnerstag, 31.12.2026

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: 220,00 €

Restaurant: 165,00 €

Bistro: 120,00 €



Freitag, 01.01.2027

Rescht'le Fescht'le

18.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Alles muss raus! Bevor unser Küchenteam in eine kurze, wohlverdiente Pause geht, gibt es nochmal allerlei Köstlichkeiten, um unsere Kühlhäuser zu leeren. Aufgetischt werden edle Zutaten, die sich für die Feiertage angesammelt haben. Genießen Sie ein 4-Gang Menü mit wunderbaren Produkten zu einem unschlagbaren Preis. Zum Menü gibt es eine tolle Weinauswahl bestehend aus Einzelflaschen aus dem Kronenschlösschen-Keller.

Pauschalpreis 99,99 € für das Menü, eine abgestimmte Weinbegleitung, Mineralwasser und Café

HOTEL-ARRANGEMENTS (alle Preise pro Person)

OSTERN

3 Übernachtungen im Doppelzimmer im Gästehaus

Anreise am Karfreitag

520,00 € pro Person

Leistungen:

- 3 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obststeller auf dem Zimmer
- „Alles aus dem Wasser“-Dinner am Karfreitag (Pauschalpreis für 4-Gang 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 22.–26.12.2026

460,00 € pro Person

Leistungen:

- 3 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obststeller auf dem Zimmer
- 1 x 3-Gang-Dinner im Bistro
- 1 x 5-Gang-Feiertags Dinner
- 1 x klassischer HIGH TEA am Nachmittag

Verlängerungsnacht mit Frühstück

90,00 € pro Person

SILVESTER

2 Übernachtungen im Doppelzimmer im Gästehaus

Anreise am 30.12.2026

450,00 € pro Person

Leistungen:

- 2 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obststeller 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**

170,00 € pro Person

Leistungen:

- 1 Übernachtung im Doppelzimmer Gästehaus
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- 4-Gang-Feinschmecker „Menü Surprise“ im Bistro

Option: Champagner-Dinner zum Aufpreis von 80,00 € pro Person
6-Gang Menü im Gourmet Restaurant zum Aufpreis von 90 € pro Person

Verlängerungsnacht mit Frühstück
**im Gästehaus: 95,00 € pro Person
+ jeweilige Aufpreise**

Gourmet Arrangement

**2 Übernachtungen
inklusive Halbpension
Anreise Mittwoch-Samstag**

365,00 € 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**

520,00 € 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



30. Rheingau Gourmet & Wein Festival
18. Februar – 7. März 2027

www.rheingau-gourmet-festival.de

SAVE THE DATE 2027



2027 feiern wir vom 18. Februar bis zum 7. März das 30. Jubiläum des Rheingau Gourmet & Wein Festivals. 1997 startete das Festival als 5 tages Event unter dem Motto „Kalifornien“ – damals war es ein Lückenfüller in der Nebensaison. Niemals hätten wir gedacht, dass es sich 30 Jahre später zu einem der wichtigsten Festivals entwickeln würde. Heute ist es jeweils im Frühjahr ein begehrtes Gipfeltreffen der besten Köche und der renommiertesten Winzer der Welt. Wir freuen uns, Ihnen auch 2027 wieder sechzig spannende Veranstaltungen zu bieten und mit Ihnen das 30. Jubiläum zu feiern.

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!**





