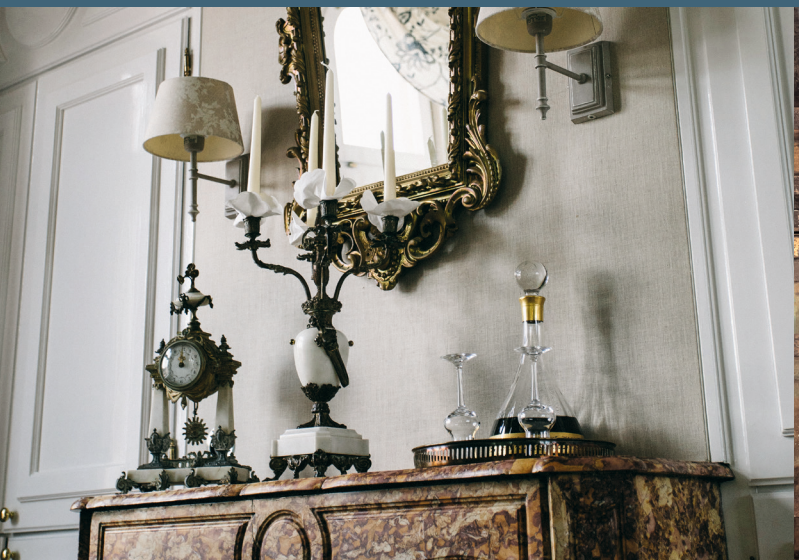
KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

JAHRESPROGRAMM 2020



INHALT

Sonntags-Tastings 4

Tägliche Events 5–6

Kochkurse 7–9

Jahresprogramm 10–33

Hotel-Arrangements 34–37

LEGENDE

Wein-Event

Familien-Event

Gourmet-Event

Kochkurs

Raritäten-Event

Liebe Gäste,

ein ereignisreiches und erfolgreiches Jahr liegt hinter uns. Zum Jahresende haben wir die Bauarbeiten unseres Gästehauses abgeschlossen und freuen uns, Ihnen nun 11 neue Zimmer und 2 neue Tagungsräume direkt gegenüber dem Kronenschlösschen zu präsentieren.

Es freut uns sehr, dass im vergangenen Jahr nicht nur unsere Gäste hochzufrieden waren, sondern auch die Bewertungen in den Gourmet-Guides sehr positiv ausgefallen sind: Wir wurden mit 2 Hauben und 16 Punkten im Gault&-Millau, 3 „F“ im Feinschmecker und 7 Pfannen im Gusto ausgezeichnet. Auch in Sachen Wein wurde unsere außergewöhnliche Kompetenz erneut bestätigt. In der Zeitschrift „vinum“ wurden wir in der Kategorie „Gourmet & Sterne“ mit der Auszeichnung „Beste Weinkarte Deutschlands“ geehrt. Florian Richter, unser Maître & Head-Sommelier, hat die ersten beiden Prüfungen zum Master Sommelier bestanden – 70 % aller Teilnehmer scheiden hier bereits aus…

Sie sehen, wir fokussieren uns nach wie vor auf unsere Kernkompetenz: gutes Essen & Trinken. So auch in unserem aktuellen Jahresprogramm. Viel Spaß bei unseren zahlreichen Veranstaltungen!

Wir freuen uns auf Sie.
Ihre Johanna Bächstädt (geb. Ullrich) und Hans B. Ullrich

Info und Reservierung unter 06723–640 oder info@kronenschloesschen.de

SONNTAGS TASTINGS

Sonntags Tastings
Sonntag 17.00 bis 18.30 Uhr

Unser Head-Sommelier Florian Richter hat auch im letzten Jahr wieder zahlreiche Auszeichnungen errungen, die Vorprüfungen zum Master-Sommelier hat er gerade bestanden (70% aller Teilnehmer rasseln durch das Examen). Im Jahr zuvor wurde er offizieller „Sherry Ambassador“ und war in der Endrunde des Wettbewerbs „Der beste deutsche Sommelier“, im Finale erreichte er den dritten Platz. Mit seinem Sommelier-Team bietet er in den Sonntags-Tastings spannende Wein-Themen an, „die man kennen muss“.

Themen und Daten 2020

29.03. **Gereifte Rieslinge – Die Antwort auf alle Fragen**
Rheingau/Mosel/Pfalz/Nahe **25,00 €**

05.04. **Aromarebsorten weltweit**
Sauvignon blanc, Muskateller, Gewürztraminer, Scheurebe
25,00 €

19.04. **Gin & Tonic**
Drink mit 1000 Möglichkeiten **35,00 €**

03.05. **Große deutsche Rieslingprobe – GG auf dem Prüfstand**
Rheingau/Mosel/Pfalz/Rheinhessen/Nahe/Franken **38,00 €**

24.05. **Kalifornien – neu entdeckt**
Zinfandel/Pinot Noir/Chardonnay
Cabernet Sauvignon/Merlot **35,00 €**

14.06. **Autochthones Spanien**
Weißweine + Rotweine **25,00 €**

SONNTAGS-TASTINGS

€
12.07. **Schaumweintasting**
Spanien, Italien, Österreich, Deutschland **25,00 €**

€
09.08. **Champagner „Von Arbane bis Zero Dosage“**
Stilvergleich und Wissenswertes
über Ausbau und Geschichte **45,00 €**

06.09. **Sherry – andalusisches Feuer**
Von Fino bis PX **20,00 €**

€
20.09. **Toskana „Lebensgefühl pur“**
Über Chianti Classico bis zur Maremma **35,00 €**

€
27.09. **Nah und fern der Alpen – autochthone Rebsorten der Schweiz und Österreichs**
Completer, Zierfandler & Co **20,00 €**

25.10. **Cabernet Sauvignon – ein Weltenbummler im Porträt**
Chile/Kalifornien/Bordeaux/Australien/Südafrika **35,00 €**

08.11. **Port „Taste the Difference“**
Von Tawny über Colheita bis Vintage Port **25,00 €**

15.11. **Spätburgunder Grosses Gewächs**
Baden/Rheinhessen/Ahr/Rheingau/Pfalz **40,00 €**

22.11. **Bordeaux „Linkes und rechtes Ufer unter der Lupe“**
Margaux & St.Julien vs Pomerol & St.Emilion **45,00 €**

29.11. **Single Malt – Die britischen Inseln im Portrait**
Schottland, Irland & Wales im Stilvergleich **30,00 €**

Pauschalpreis für alle Weine, Acqua Panna / San Pellegrino, Baguette, Oliven und Parmesan

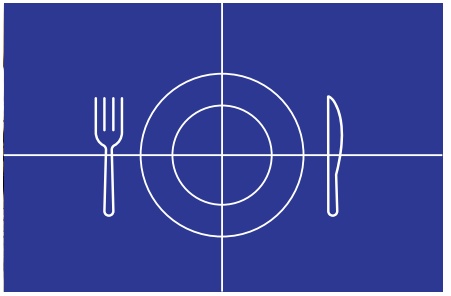
TÄGLICHE EVENTS

Champagner-Dinner

Jederzeit buchbar

Es gibt immer einen Grund zum Feiern! Genießen Sie ein Champagner-Dinner zu zweit in unserem GOURMETRESTAURANT.

Pauschalpreis 130,00 €
pro Person
Aperitif, 4-Gang Gourmet-Menü, 1 Flasche Champagner für 2, zum Hauptgang Spätburgunder, zum Dessert edelsüßer Riesling, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café



Tatort Dinner

Jeden Sonntag 18.00 bis 19.30 Uhr

Ein 3-Gang Überraschungsmenü innerhalb von 1 ½ Stunden – damit Sie rechtzeitig zum TATORT zu Hause sind.

Pauschalpreis 38,00 € pro Person
für einen Aperitif und das Menü – und zusätzlich spendieren wir Ihnen für Ihren TATORT-Krimi zu Hause eine Flasche frischen Rheingauer Riesling zum Mitnehmen (pro Gästepaar).

Homemade Burger & Craftbeer

Jeden Montag
mittags wie abends

Auswahl von drei Burgern, Süßkartoffel- oder normale Pommes frites, dazu Craftbeer. Der beste Burger im Rheingau!

Pauschalpreis 17,00 €
für Burger, Pommes frites und ein Craft Bier

Bouillabaisse – Die Spezialität aus Marseille in zwei Gängen

Im Juni, Juli & August täglich auf der Bistro-Karte, mittags wie abends

Pauschalpreis 48,00 €
für 1 Bouillabaisse, 1 Glas Weißwein oder Rosé

Traditionell in zwei Gängen serviert: zuerst die sämige Suppe mit gerösteten Brotscheiben und Sauce Rouilly, danach die Fische. Dazu ein Glas Weißwein oder Rosé.

TÄGLICHE EVENTS

Muscheln & Wein

Jeden Mittwoch (von Oktober bis Februar)
18.30 bis 20.30 Uhr

Muscheln nach rheinischer Art (so viel man mag) und 1 Glas Rheingauer Riesling – eine Super-Kombination!

Pauschalpreis 29,00 €
für Muscheln und 1 Glas Weißwein

Krosse Ente am Tisch tranchiert

Täglich (Oktober bis Dezember), am Abend

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

Pauschalpreis 38,00 € pro Person

Champagner-Picknick

Täglich, nur auf Vorbestellung

Ausgestattet mit einer Flasche Pol Roger Champagner, einer Picknick-Decke und einem Korb voller Köstlichkeiten suchen Sie sich selbst Ihr Lieblingsplätzchen – im Garten des Kronenschlösschens, am Rhein, in den Weinbergen oder wo Sie auch sonst ein schönes Plätzchen finden.

Pauschalpreis 65,00 € pro Person
für Picknickkorb gefüllt mit Köstlichkeiten sowie 1 Flasche Champagner 0,75 l für 2 Personen

KOCHKURSE

Alle Kochkurse von 10.30 bis 13.30 Uhr (ausgenommen BBQ-Grill-Kurs)
mit anschließendem gemeinsamen Mittagessen der Menügänge.
Bei schönem Wetter auf der Terrasse. Rezepte zum Mitnehmen.

Limitierte Personenzahl: 12
Begleitperson nur zum Mittagessen, inklusive aller Getränke: 68,00 €

Kinderkochkurs | Sonntag, 15.03.2020, 10.30 bis 12.30 Uhr

Für Kinder von 8–14 Jahren

Kochen ist Lebensfreude – und macht unglaublichen Spaß! Die Nachwuchsköche zwischen 8 und 14 Jahren lernen spielerisch alle Lebensmittel kennen, die anschließend verarbeitet werden. Die Kinder bereiten selbständig, unter Anleitung unseres Küchenteams, ein Menü zu, welches auch leicht Zuhause nachzukochen ist. Die Kinder kochen in der Profiküche und erhalten zahlreiche Tipps und Tricks von den Küchenmeistern. Im Anschluss wird das Menü gemeinsam gegessen.

Pauschalpreis 35,00 € für Kinder-Aperitif, Kochkurs, Mittagessen, Obstsäfte, San Pellegrino / Acqua Panna

---

Vegetarischer Kochkurs | Sonntag, 22.03.2020, 10.30 bis 13.30 Uhr und am Samstag, 24.10.2020, 10.30 bis 13.30 Uhr

Nachhaltigkeit ist in aller Munde, nur fehlen oft die Ideen, um ein raffiniertes vegetarisches Gericht zuzubereiten. Die vegetarische Küche ist sehr viel abwechslungsreicher als man denkt: es muss nicht immer Tofu oder Pasta sein. Entdecken Sie die Vielfalt der frischen und modernen vegetarischen Küche zusammen mit unserem Küchenchef Simon Stirnal. Genießen Sie raffinierte Gerichte rund um das Thema Gemüse.
Dazu gibt es jede Menge Tipps und Tricks, wie Sie aus gutem Gemüse das Beste an Geschmack und Nährstoffen herausholen.

Pauschalpreis 110,00 € für Aperitif, Kochkurs, Mittagessen, Wein, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café

BBQ Grill-Kurs | Samstag, 30.05.2020, 15.30 bis 18.00 Uhr

Grillen kann so viel mehr sein, als ein Stück Fleisch auf den Rost zu legen: Das Menü für heute reicht von gegrilltem, speziell gewürztem Gemüse über Gourmet-Fleischstücke in hausgemachter Marinade bis hin zu Desserts vom Grill. Unser Küchenchef Simon Stirnal weiht Sie ein, wie Sie auch Zuhause am heimischen Grill glänzen können…

Pauschalpreis 135,00 € für Aperitif, Grillkurs, Abendessen, Wein, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café

Fisch & Meeresfrüchte | Sonntag, 06.09.2020, 10.30 bis 13.30 Uhr und am Samstag, 28.11.2020, 10.30 bis 13.30 Uhr

Bei diesem Kochkurs steht das gemeinsame Entdecken zweier wunderbarer Produkte im Mittelpunkt: Fisch und Meeresfrüchte. Schauen Sie unserem Küchenchef Simon Stirnal beim fachmännischen Filetieren auf die Finger und lernen Sie, wie Sie die Delikatessen aus Meer und See am besten garen. Weil auch edle Fische in artgerechter Umgebung besser schwimmen, gibt es dazu natürlich auch eine passende Weinbegleitung unserer Sommeliers. Gemeinsam kochen Sie ein Menü in 3 Gängen, anschließend genießen Sie gemeinsam in geselliger Runde das Ergebnis des Kochkurses.

Pauschalpreis 135,00 € für Aperitif, Kochkurs, Mittagessen, Wein, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café

Das perfekte Festtags-Menü

Samstag, 03.10.2020, 10.30 bis 13.30 Uhr

Jeder kennt es: man hat Gäste eingeladen und es will einem partout kein passendes Menü einfallen. Kochen Sie heute zusammen mit unserem Küchenchef Simon Stirnal ein klassisches Festtags-Menü in 3-Gängen, einen „Allrounder“ sozusagen. Anschließend genießen Sie gemeinsam das Menü.

Pauschalpreis 135,00 € für Aperitif, Kochkurs, Mittagessen, Wein, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café

Süße Kleinigkeiten: Pralinen & Petits Fours

Sonntag, 01.11.2020, 15.00 bis 18.00 Uhr

Seit der Erfindung der Praline zur Zeit des Rokokos versuchen sich die Chocolatiers mit immer neuen Kreationen wie Mozartkugeln, Trüffel-Pralinés und Hallorenkugeln zu übertrumpfen. Die Herstellung der kleinen, süßen Köstlichkeiten ist mit einigem Aufwand verbunden und kann auch gründlich daneben gehen. Unsere Patissiers zeigen Ihnen, worauf es ankommt und demonstrieren den richtigen Umgang mit Schokolade, Pralinenbesteck & Co.

Pauschalpreis 75,00 € für Aperitif, Pralinenkurs, anschließende Kaffeetafel, Weine, San Pellegrino / Acqua Panna

---

Lebkuchenhaus-Werkstatt

Sonntag, 22.11.2020, 15.00 bis 17.00 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-Wekstatt, Obstsäfte, San Pellegrino / Acqua Panna

Gerne richten wir für Sie auch individuelle Kochkurse zu Ihrem Wunschtermin aus. Mindestteilnehmerzahl 10 Personen, bzw. entsprechender Mindestumsatz.

JAHRES-PROGRAMM 2020

JAHRESKALENDER – TERMINE 2020

Freitag, 07.02.2020 | Rheingau Affineur & reife Weine
19.30 bis 22.00 Uhr
Die Rheingau-Affineure Anke Heymach und ihr Vater Reiner Wechs produzieren heimische Käse-Spezialitäten in höchster Qualität. Entdecken Sie feinste handwerklich verarbeitete Käsesorten, rare regionale Delikatessen und klassische Käsesorten, allesamt perfekt gereift. Dazu gibt es, perfekt abgestimmt, Rheingauer Rieslinge und Spätburgunder sowie einen Port.

Pauschalpreis 65,00 € für das Käse-Menü, alle Weine und Port, Acqua Panna / San Pellegrino

---

Freitag, 27.03.2020
Südafrika Dinner | 19.30 bis 22.30 Uhr
Südafrikas Weinregionen zählen zu den schönsten Anbauregionen der Welt. Die massiven Bergrücken, der Blick aufs Meer und vor allem die landschaftliche Weite sind faszinierend. Entdecken Sie die Faszination Südafrikas bei einem 4-Gang Bistro-Menü und folgenden Weingütern: Springfontein / Stellenrust / Allesverloren / Rust en Vrede / Paul Cluver / Meerlust / Neetlingshof.

Pauschalpreis 98,00 € für Aperitif, 4-Gang Bistro-Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna, Einzeltische

Samstag, 04.04.2020 | Hattenheimer Gourmetspaziergang

11.30 bis 15.30 Uhr | „Kronenschlösschen“ / „Adlerwirtschaft Franz Keller“ / „Zum Krug“ – sechs Menügänge & große Weine

Hattenheim ist das Zentrum für Gourmets & Genuss im Rheingau. Innerhalb von hundert Metern gibt es die drei renommierten Restaurants „Adlerwirtschaft“ / „Zum Krug“ / „Kronenschlösschen“ und die Weingüter Barth / Georg Müller Stiftung / Kaufmann. Wir begrüßen Sie bei schönem Wetter auf der „Kronenschlösschen-Terrasse“ zum Aperitif mit drei Amuse Bouches und dem 2014 Riesling Sekt brut vom Weingut Kaufmann und 2015 Blanc de Noir brut vom Weingut Georg Müller Stiftung. Zur Vorspeise und zum ersten Zwischengericht im Kronenschlösschen präsentiert Peter Winter aus seinem Weingut 2019 Spätburgunder Rosé trocken VDP.GUTSWEIN und 2016 Hattenheimer Schützenhaus Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE aus der Magnum. Es folgen in der „Adlerwirtschaft“ zwei weitere Menügänge, die Urban Kaufmann mit 2017 Riesling Kabinett feinherb und 2017 Uno Weißburgunder & Chardonnay begleitet. Im „Krug“ präsentiert Mark Barth zum Hauptgang und Dessert aus seinem Weingut BARTH Sekt Pinot Noir Brut – Rotsekt aus der Magnumflasche sowie BARTH Sekt 2013 Ultra Pinot Brut Nature. Alle Winzer und die Gastronomen aus den drei Betrieben sind persönlich anwesend.

Pauschalpreis 125,00 € für das Gourmetmenü in 6 Gängen, alle Weine, Mineralwasser, Lavazza Café

Sonntag, 05.04.2020

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 15,00 € pro Kind für Material, 10 angemalte Eier zum Mitnehmen und Kinderpunsch

Ostersonntag, 12.04.2020
Große Ostereier-Suche
10.30 bis 12.00 Uhr

Große Ostereier-Suche am Ostersonntag in unserem Hotelpark. Der Osterhase hat sich angemeldet und wird einiges für die Kinder verstecken.... Es gibt Kinderpunsch, für die Eltern Wein oder alkoholfreien Prisecco aus dem „Riesling Bulli“.

Pauschalpreis 15,00 € pro Kind für Ostereiersuche und Kinderpunsch

Im Verkauf bieten wir an: Frisch gemachte Waffeln und Bratwürste vom Schwenkgrill. Aus dem „Riesling Bulli“, der auf der Terrasse steht, gibt es Weine unseres Nachbarn, dem Weingut Balthasar Ress.

Freitag, 17.04.2020 | Portugal Dinner
19.30 bis 22.30 Uhr

Hierzulande fällt einem zum Thema Portugal meist Port ein, Portugiesische Rotweine jedoch sind der Geheimtipp: unschlagbar im Qualität-Preis-Verhältnis. Weinbau ist in Portugal ein äußerst wichtiger Wirtschaftsfaktor, denn es leben rund 15% der Bevölkerung davon. Wir starten mit Espumante von Filipa Pato zum Aperitif, danach entdecken Sie Weine der Weingüter: Ramos Pinto, Douro / Cortes de Cima, Alentejo / Fonseca Port / Reynolds, Alentejo / Paulo Laureano, Alentejo / Niepoort, Duoro.

Pauschalpreis 95,00 € für Aperitif, 4-Gang Bistro-Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna, Einzeltische

Freitag, 08.05.2020

Weingut Künstler & Friends

19.30 bis 23.00 Uhr

Im Frühjahr laden Gunter und Monika Künstler stets befreundete Winzer ein, um gemeinsam im Kronenschlösschen großartige Weine vorzustellen. Dieses Jahr dabei sind die 5-Trauben Weingüter (Gault&Millau = Weltklasse) Dönnhoff von der Nahe und Dr. Heger aus 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 140,00 € für Aperitif mit zwei Sekten der Weingüter, 5-Gang Gourmet-Menü, Weiß- und Rotweine, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café

Sonntag, 10.05.2020 | Muttertag | ab 12.00 Uhr

Eine gute Gelegenheit, sich für die Mutterliebe zu bedanken und sie mit einem Ausflug ins Kronenschlösschen zu verwöhnen… Genießen Sie ein schönes 4-Gang Menü mit Weinempfehlungen unseres Head-Sommeliers Florian Richter, bei schönem Wetter gerne auch auf unserer Terrasse.

Pauschalpreis 82,00 € für 4-Gang Menü, Acqua Panna / San Pellegrino, Lavazza Café, Einzeltische Aperitif und Weine extra.

Sonntag, 17.05.2020 | Spargelmenü

12.00 bis 14.00 Uhr

Wir feiern den Frühling mit unserem 3-Gang Spargelmenü. Genießen Sie die Köstlichkeiten der Saison, kombiniert mit frischem Silvaner und Riesling.

Pauschalpreis 58,00 € für ein 3-Gang Menü mit allen Weinen, Acqua Panna / San Pellegrino

Sonntag, 17.05.2020 | Winzer-Grillen

17.30 bis 20.30 Uhr

Unser „Gemütliches Grillen unter Freunden“ im Kronenschlösschen-Garten gehört nun schon fast zu den Klassikern. Dieses Jahr mit dabei: Weingut Spreitzer, Wein- und Sektgut Barth und Weingut Diefenhardt.

Bratwürste / Steaks / Burger / Hühnchen / Gemüse vom Grill / Kartoffel-Feldsalat / Tomaten-Gurkensalat / Folienkartoffeln mit Quark / hausgemachte Sorbets.

Pauschalpreis 69,00 € für das Essen, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna, Bitburger vom Fass und Van Nahmen Obstsäfte, Lavazza Café
Kinder 4 bis 12 Jahre 20,00 €

Freitag, 05.06.2020

Weine, die man in seinem Leben getrunken haben muss

19.30 bis 22.30 Uhr

Genießen Sie einen Abend voll von Superlativen. Wir servieren Ihnen die größten Weine der Welt, aus verschiedenen Anbaugebieten - absolute Raritäten. Fein abgestimmt auf ein 5-Gang Gourmetmenü servieren wir Ihnen folgende Weine: Champagne Dom Perignon und Roederer Cristal. Weißweine: Oloroso Anada, Lustau / Berg Schlossberg, Breuer / Vinotheksfüllung, Emmerich Knoll / Puligny-Montrachet, Faiveley / Coulee de Serrant, Nicolas Joly / Gräfenberg Eiswein, Robert Weil. Rotweine: Domaine A, Tasmanien / Grange, Australien / Kusuda, Neuseeland / Mouton-Rothschild / O Soro, Rafael Palacios / Sassicaia / Stag´s Leap. California / Unico, Vega Sicilia / Catena Zapata / Vintage Port, Grahams.

Pauschalpreis 550,00 € für Aperitif, 5-Gang Gourmet-Menü, alle Weine, Acqua Panna / San Pellegrino, Lavazza Café
Moderation: Florian Richter, Head Sommelier

JAHRESPROGRAMM 2020 – ÜBERSICHT

JANUAR

01	MI	**Neujahr**	01
02	DO		
03	FR		
04	SA		
05	SO		
06	MO		02
07	DI		
08	MI		
09	DO		
10	FR		
11	SA		
12	SO		
13	MO		03
14	DI		
15	MI		
16	DO		
17	FR		
18	SA		
19	SO		
20	MO		04
21	DI		
22	MI		
23	DO		
24	FR		
25	SA		
26	SO		
27	MO		05
28	DI		
29	MI		
30	DO		
31	FR		

FEBRUAR

01	SA		
02	SO		
03	MO		06
04	DI		
05	MI		
06	DO		
07	FR	**Rheingau Affineur**	
08	SA		
09	SO		
10	MO		07
11	DI		
12	MI		
13	DO		
14	FR		
15	SA		
16	SO		
17	MO		08
18	DI		
19	MI		
20	DO	**Rheingau Gourmet-Festival (bis 08.03.2020)**	
21	FR		
22	SA		
23	SO		
24	MO	**Rosenmontag**	09
25	DI		
26	MI		
27	DO		
28	FR		
29	SA		

MÄRZ

01	SO		
02	MO		10
03	DI		
04	MI		
05	DO		
06	FR		
07	SA		
08	SO		
09	MO		11
10	DI		
11	MI		
12	DO		
13	FR		
14	SA		
15	SO	**Kinderkochkurs**	
16	MO		12
17	DI		
18	MI		
19	DO		
20	FR		
21	SA		
22	SO	**Veget. Kochkurs**	
23	MO		13
24	DI		
25	MI		
26	DO		
27	FR	**Südafrika Dinner**	
28	SA		
29	SO	**ST** **Südafrika Dinner**	
30	MO		14
31	DI		

APRIL

01	MI		
02	DO		
03	FR		
04	SA	**Hattenheimer Gourmetspaziergang**	
05	SO	**ST** **Ostereier-Malen**	
06	MO		15
07	DI		
08	MI		
09	DO		
10	FR	**Karfreitag**	
11	SA		
12	SO	**Ostereier-Suche**	
13	MO	**Ostermontag**	16
14	DI		
15	MI		
16	DO		
17	FR	**Portugal Dinner**	
18	SA		
19	SO	**Sonntagstasting**	
20	MO		17
21	DI		
22	MI		
23	DO		
24	FR		
25	SA		
26	SO		
27	MO		18
28	DI		
29	MI		
30	DO		

MAI

01	FR	**Tag der Arbeit**	
02	SA		
03	SO	**Sonntagstasting**	
04	MO		19
05	DI		
06	MI		
07	DO		
08	FR	**Künstler & Friends**	
09	SA		
10	SO	**4-Gang-Menü zum Muttertag**	
11	MO		20
12	DI		
13	MI		
14	DO		
15	FR		
16	SA		
17	SO	**Spargel-menü** **Winzer-Grillen**	
18	MO		21
19	DI		
20	MI		
21	DO	**Christi Himmelfahrt**	
22	FR		
23	SA		
24	SO	**Sonntagstasting**	
25	MO		22
26	DI		
27	MI		
28	DO		
29	FR		
30	SA	**BBQ-Grillkurs**	
31	SO	**Pfingsten**	

JUNI

01	MO	**Pfingstmontag**	23
02	DI		
03	MI		
04	DO		
05	FR	**Weine, die man getrunken haben muss**	
06	SA		
07	SO	**Familien-BBQ**	
08	MO		24
09	DI		
10	MI		
11	DO	**Fronleichnam**	
12	FR		
13	SA		
14	SO	**Sonntagstasting**	
15	MO		25
16	DI		
17	MI		
18	DO		
19	FR		
20	SA	**Emilia-Romagna & Toskana**	
21	SO	**Der ursprüngliche Geschmack**	
22	MO		26
23	DI		
24	MI		
25	DO		
26	FR	**Lesung: Liebesbriefe**	
27	SA		
28	SO	**Lesung: Liebesbriefe**	
29	MO		27
30	DI		

Wein-Event · Familien-Event · Gourmet-Event · Kochkurs · Raritäten-Event · **ST**=Sonntagstasting

KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

JULI

01	MI			
02	DO			
03	FR			
04	SA			
05	SO			CALIFORNIA-BBQ
06	MO	28		
07	DI			
08	MI			
09	DO			
10	FR			Chillout wine & dine
11	SA			
12	SO			Sonntagstasting
13	MO	29		
14	DI			
15	MI			
16	DO			
17	FR			
18	SA			
19	SO			Garten-Party
20	MO	30		
21	DI			
22	MI			
23	DO			
24	FR			Toskana Dinner
25	SA			
26	SO			
27	MO	31		
28	DI			
29	MI			
30	DO			
31	FR			

AUGUST

01	SA			
02	SO			
03	MO	32		
04	DI			
05	MI			
06	DO			
07	FR			
08	SA			
09	SO			Sonntagstasting
10	MO	33		
11	DI			
12	MI			
13	DO			
14	FR			
15	SA			
16	SO			Sommer BBQ mit Funky Frank
17	MO	34		
18	DI			
19	MI			
20	DO			
21	FR			Kabinettstückchen
22	SA			
23	SO			
24	MO	35		
25	DI			Sonntagstasting
26	MI			
27	DO			
28	FR			
29	SA			
30	SO			
31	Mo	36		

SEPTEMBER

01	DI			
02	MI			
03	DO			
04	FR			Erste Gewächse – Große Gewächse
05	SA			
06	SO		ST	Fisch & Meeresfrüchte
07	MO	37		
08	DI			
09	MI			
10	DO			
11	FR			Vegetarischer Gourmet-Abend
12	SA			
13	SO			30 Jahre Kronenschlösschen
14	MO	38		
15	DI			
16	MI			
17	DO			
18	FR			
19	SA			Raritäten – Die 0er Dekade
20	SO			Sonntagstasting
21	MO	39		
22	DI			
23	MI			
24	DO			
25	FR			Das beste Fleisch der Welt
26	SA			
27	SO		ST	
28	MO	40		
29	DI			
30	MI			

OKTOBER

01	DO			
02	FR			Käse der Welt
03	SA			Tag der Dt. Einheit
04	SO			
05	MO	41		
06	DI			
07	MI			
08	DO			
09	FR			Pinot weltweit
10	SA			Bordeaux-Dinner
11	SO			
12	MO	42		
13	DI			
14	MI			
15	DO			Azubi-Dinner
16	FR			Rioja Dinner
17	SA			
18	SO			
19	MO	43		
20	DI			
21	MI			
22	DO			
23	FR			Steinpilze, Pfifferlinge & Co
24	SA			
25	SO			Sonntagstasting
26	MO	44		
27	DI			
28	MI			
29	DO			
30	FR			
31	SA			Spezialitäten-Dinner mit Fruchtweinen

NOVEMBER

01	SO			Pralinen & Petit-Fours
02	MO	45		
03	DI			
04	MI			
05	DO			
06	FR			
07	SA			
08	SO			Sonntagstasting
09	MO	46		
10	DI			
11	MI			St. Martins Gans und Burgunder
12	DO			
13	FR			
14	SA			
15	SO			Sonntagstasting
16	MO	47		
17	DI			
18	MI			
19	DO			
20	FR			Piemont Dinner
21	SA			Die besten Weine der Welt
22	SO		ST	Lebk.-haus Gans & Rotw.
23	MO	48		
24	DI			
25	MI			
26	DO			Thanksgiving
27	FR			
28	SA			
29	SO			Sonntagstasting
30	MO	49		

DEZEMBER

01	DI			
02	MI			
03	DO			
04	FR			
05	SA			
06	SO			Nikolaus Dinner
07	MO	50		
08	DI			
09	MI			
10	DO			
11	FR			
12	SA			100, 99, 98 & 97 Punkte-Weine Robert Parker
13	SO			Weihnachtsmarkt
14	MO	51		
15	DI			
16	MI			
17	DO			
18	FR			
19	SA			
20	SO			Sonntagstasting
21	MO	52		
22	DI			
23	MI			
24	DO			Heilig Abend Candle-Light-Dinner
25	FR			
26	SA			
27	SO			
28	MO	53		
29	DI			
30	MI			
31	DO			Silvester Gala

Feiertage: 01.01. Neujahr // 24.02. Rosenmontag // 05.03. Faschingsdienstag // 14.02. Valentinstag // 10.04. Karfreitag // 12.04. Ostersonntag // 13.04. Ostermontag // 01.05. Tag der Arbeit // 10.05. Muttertag // 21.05. Christi Himmelfahrt // 31.05. Pfingstsonntag // 01.06. Pfingstmontag // 11.06. Fronleichnam // 03.10. Tag der Deutschen Einheit // 31.10. Reformationstag // 06.12. Nikolaus // 24.12. Heiligabend // 25.12. 1.Weihnachtstag // 26.12. 2.Weihnachtstag // 31.12. Silvester

Sonntag, 07.06.2020 | Familien-BBQ

13.00 bis 16.00 Uhr

Ein Sonntag für die ganze Familie! Wir laden ein zum „Familien-BBQ“ auf der Bistro-Terrasse und im Kronenschlösschen-Garten: mit ganz viel Spaß und tollen Attraktionen für Kinder (Kinderschminken, Malen) und ausgelassener Atmosphäre für die Eltern... Wir starten mit dem Aperitif POMP und POMP alkoholfrei für die Eltern sowie Obstsäften für die Kinder, danach gibt es Spare Ribs, Hühnchen, Hamburger und Würstchen vom Grill, dazu Salate und Pommes Frites, zum Abschluss Eis & Sorbets.

Pauschalpreis 55,00 € für POMP und POMP alkoholfrei als Aperitif, Essen, Weißweine, Bitburger vom Fass, Obstsäfte Van Nahmen, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café

Kinder 4 bis 14 Jahre: 25,00 €

Samstag, 20.06.2020 |

Kulinarische Tour durch die Emilia-Romagna & Toskana | 19.00 bis 22.00 Uhr

Die Emilia-Romagna (zwischen Po-Ebene und Toskana) gilt als Herzstück italienischer Kulinarik mit ihren Spezialitäten Parmesan und Parmigiano Reggiano, mit luftgetrockneten Parma- und Modena-Schinken (Metzgerei Salumificio Fratelli Guerzoni) sowie Aceto Balsamico Traditionale Di Modena, - feinster Essig vom Erzeuger Aceto Balsamico del Duca, Familie Adriano Grosoli. Klassiker sind die feinen „Tortellini al Brodo“ und ein Steak vom berühmten „Chianina“ (Rind) sowie Erdbeeren & Aceto Balsamico Traditionale Di Modena. Auch die Weine sind regional und traditionell: Lambrusco mit spritziger Säure (völlig verkannt), in zwei unterschiedlichen Sorten: Lambrusco di Grasparossa und Lambrusco di Sorbare von Chiarli. Den Hauptgang begleitet ein Chianti Classico von Isole e Olena.

Pauschalpreis 120,00 € pro Person für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Acqua Panna / San Pellegrino, Lavazza Café, Moderation: Erwin Seitz, Journalist und Kulturhistoriker, www.erwinseitz.de

Sonntag, 21.06.2020

Der ursprüngliche Geschmack – Urgetreide, vergessenes Gemüse, uralte Rebsorten | 12.00 bis 14.30 Uhr

Wie war er, der Geschmack urtümlicher Natur? Es gibt Dinge, die fast die Zeit nicht überdauert hätten wie Urgetreide und Einkorn (Bio-Hof Chiemgaukorn) sowie „vergessenes" Gemüse wie wilder Spargel , Teltower Rübchen und alte Mangoldsorten (vom Bio-Hof Marko Seibold). Kombiniert mit heimischen Flusskrebsen und Saibling, zartem Wild-Geflügel wie Wachtel oder Perlhuhn. Dazu die alte Rebsorte Heunisch (Weingut Georg Breuer), Riesling vom biodynamischen Weingut Peter Jakob Kühn und ein Fränkischer Gemischter Satz aus vergessenen heimischen Rebsorten (Weingut Bickl-Stumpf).

Pauschalpreis 110,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Acqua Panna / San Pellegrino, Lavazza Café
Moderation: Erwin Seitz, Journalist, Buchautor, Gastronomiekritiker, www.erwinseitz.de

---

Freitag, 26.06.2020 | 19.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag, 28.06.2020 | 11.30 bis 14.30 Uhr

„Schreiben Sie mir oder ich sterbe!"

Worte unsterblicher Liebe, aufzehrender Sehnsucht, leidenschaftlicher Eifersucht, erfüllt von unbändiger Leidenschaft und zärtlicher Hingabe aus der Feder berühmter Dichter, Philosophen, Königinnen, Maler, Schauspieler, Künstlerinnen, Komponisten und Musen. Kaum etwas bewegt uns so sehr wie ein in Worte gefasstes Liebesgeständnis. Eine Auswahl der schönsten Liebesbriefe von Katharina der Großen über Edith Piaf, Erich Maria Remarque, Alain Delon, Camille Claudel, Marlene Dietrich, Berthold Brecht, Jean Cocteau; szenisch vorgetragen und umspielt mit wunderbaren Chansons in deutscher, englischer, italienischer und französischer Sprache unter der musikalischen Leitung des Konzertpianisten Clemens Süssenbach erwartet Sie an diesem liebevollen Abend. In dieser Nacht geht niemand allein nach Hause

Abend: 26.06.2020: **Pauschalpreis 139,50 €** pro Person für Programm, 4-Gang Menü, Weiß- und Rotweine, Acqua Panna / San Pellegrino, Lavazza Café

Mittags: 28.06.2020: **Pauschalpreis 54,50 €** pro Person für Programm, einen Picknick-Korb für 2 Personen mit einer Flasche frischem Rheingauer Riesling, 1 Flasche Mineralwasser, Pastrami Sandwiches, Hühnchen Wrap, kleine Käsewürfel, Minicakes

Sonntag, 05.07.2020 | CALIFORNIA-BBQ | 18.00 bis 21.00 Uhr

Der 4th of July zählt zu einem der höchsten Feiertage in den USA. Diesen Feiertag nehmen wir zum Anlass, um einen Tag später unser großes California BBQ stattfinden zu lassen. Freuen Sie sich auf viele amerikanische Spezialitäten wie zum Beispiel: Homemade Burger, Spare-Ribs, Chicken Wings, Steaks, Würstchen, Pulled Pork, raffinierte Saucen, Corn on the Cob, Gemüse vom Grill, Cole slaw, Folien-Kartoffeln mit Quark, Pecan pie und American cheesecake. Für die passende Stimmung sorgt Josbert Music.

Pauschalpreis 75,00 € für Aperitif, Essen, kalifornische Weine, Obstsäfte Van Nahmen, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café

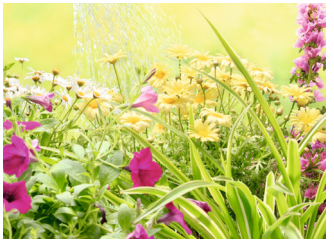
Freitag, 10.07.2020 | Chillout wine & dine mit #fingerprint

18.30 bis 21.30 Uhr

Die Vereinigung Fingerprint vereint 22 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. 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, San Pellegrino / Acqua Panna

---



Sonntag, 19.07.2020

Garten-Party mit dem Weingut Fleischmann & Funky Frank

17.30 bis 20.30 Uhr

Genießen Sie einen entspannten Abend im Kronenschlösschen-Garten. Wir verwöhnen Sie mit einem tollen Grillbuffet; Stefanie, Quirin und Fabian Fleischmann verwöhnen Sie mit einer schönen Auswahl Ihrer Weine. Für ausgelassene Stimmung sorgt Funky Frank.

Pauschalpreis 72,00 € für Aperitif, Buffet, alle Weine, Acqua Panna / San Pellegrino, Lavazza Café

Freitag, 24.07.2020 | Toskana Dinner | 19.30 bis 22.30 Uhr

Heute machen wir uns auf, um die Vielfalt der Toskana zu erleben. Vom Chianti Classico über Brunello di Montalcino und Vino Nobile di Montepulciano bis zu den Supertuscans geht die Reise. Von Adelsgeschlechtern und einzigartigen Weinpersönlichkeiten geprägt, zeigt die Toskana zwei Gesichter: Klassik und Moderne, im Einklang mit der einzigartigen Landschaft. Zum Aperitif gibt es einen Franciacorta von Ricci Curbastro, das Menü mit italienischen Spezialitäten in vier Gängen begleiten die berühmten Weingüter Tenuta San Guido, Monteverro, Nittardi, Castello d´Ama, Avignonesi, Tenuta di Trinoro, Frescobaldi und Tolaini.

Pauschalpreis 145,00 € für Aperitif, 4-Gang Bistro-Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café, Moderation: Florian Richter, Head-Sommelier

---

Sonntag, 16.08.2020

Sommer-BBQ mit Funky Frank

17.30 bis 20.30 Uhr

Ein sommerliches Barbecue im idyllischen Garten des Hotels. Lassen Sie sich verwöhnen mit Burger und Original Thüringer Bratwurst, Spanferkel, Spare Ribs und Chicken Wings. Dazu ein Salatbuffet und raffinierte Saucen, Dips sowie Gemüse vom Grill. Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Rösti. Eis & Sorbet. Zum Aperitif gibt es das „In-Getränk" Port-Tonic, anschließend frischen Riesling, Spätburgunder, Bitburger vom Fass, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café und Van Nahmen Obstsäfte. Musikalische Unterhaltung: Funky Frank

Pauschalpreis 75,00 € für Aperitif, Essen, Rot- und Weißweine, Bitburger vom Fass, San Pellegrino / Acqua Panna, Van Nahmen Obstsäfte und Lavazza Café –
Kinder bis 12 Jahre: 20,00 €

Freitag, 21.08.2020 | Kabinettstückchen

19.30 bis 22.30 Uhr

Kabinett ist die Bezeichnung für trockene Weine mit dezenter Restsüße. Passend zu Aperitif und Smalltalk. Als gereifte Weine perfekt zu Menüs und komplexen Gerichten. Es sind leichte Weine mit Tiefe und Eleganz. Genießen Sie Kabinett-Rieslinge in spektakulärer Vielfalt: 2015 Wehlen Sonnenuhr Kabinett, JJ. Prüm, Mosel / 2014 Oestricher Lenchen Kabinett, Peter Jakob Kühn, Rheingau / 1969 Kabinett Adventswein, Schloss Vollrads, Rheingau / 2015 Oberhausen Leistenberg Kabinett, Dönnhoff, Nahe / 2017 Nierstein Hipping Kabinett, Schätzel, Rheinhessen / 2014 Saarburg Rausch Kabinett, Geltz-Zilliken, Mosel / 2008 Scharzhofberger Kabinett, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel. Dazu ein 4-Gang Bistromenü, bei schönem Wetter auf der Terrasse.

Pauschalpreis 95,00 € für Aperitif, 4-Gang Bistro-Menü, Weine, Acqua Panna / San Pellegrino

---

Freitag, 04.09.2020

ERSTE GEWÄCHSE – GROSSE GEWÄCHSE

19.30 bis 22.30 Uhr

Das ist die Top-Qualität aller Winzer: das Beste, was ein trockener Wein aus einer Spitzenlage werden kann. 12 Weiß- und Rotweine aus verschiedenen deutschen Anbaugebieten begleiten ein feines Bistro-Menü in vier Gängen.

Pauschalpreis 98,00 € für Aperitif, 4-Gang Bistro-Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna, Moderation: Florian Richter, Head-Sommelier

Freitag, 11.09.2020

Vegetarischer Gourmet-Abend | 19.30 bis 22.30 Uhr

Es muss nicht immer Fleisch sein – und für manche geht es auch ganz ohne. Heute kredenzen wir Ihnen ein raffiniertes 5-Gang Menü, in dem Gemüse die Hauptrolle spielt. Erleben Sie selbst, wie einfach es ist, ab und zu auf Fleisch und Fisch zu verzichten, ohne dass es langweilig wird. Begleitet wird das Menü von verschiedenen Rebsorten, perfekt auf die Speisen abgestimmt.

Pauschalpreis 85,00 € für Aperitif, 5-Gang Gourmet-Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna, Einzeltische

Sonntag, 13.09.2020 |

30 Jahre Kronenschlösschen Küchen- und Garten-Party | 17.00 bis 21.00 Uhr

Wenn die Temperaturen noch sommerlich sind und die lauen Spät-Sommernächte kommen, dann ist es Zeit für eine Küchen- und Garten-Party. Genießen Sie die tolle Atmosphäre auf unserer Terrasse, gute Musik von Funky Frank und die verschiedenen Stände mit allerlei Köstlichkeiten von Simon Stirnal und seinen Kollegen: Carmelo Riccardo Cali (1811 im A Tavola da Toto, Hofheim), 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 115,00 €
für alle Speisen und Getränke

☆ Samstag, 19.09.2020 | Raritäten

Die 0er Dekade: Wein-Jahrgänge 1970 bis 2010 – 5 Jahrzehnte | 19.30 bis 22.30 Uhr

Genießen Sie ein 5-Gang Menü, hervorragend abgestimmt auf unsere „Dekadenweine". Großes Weinkino der letzten 50 Jahre. Champagner 2000 Roederer Cristal, anschließend folgende Weine: Flight 1, **2010:** Silberlack Schloss Johannisberg / Puligny-Montrachet, Domaine Leflaive / Kupfergrube GG, Gut Hermannsberg. Flight 2, **2000:** Ornellaia / Unico, Vega Sicilia / Chateuneuf du Pape „Cuvee des Cadettes" Chateau La Nerthe. Flight 3, **1990:** Gevrey-Chambertin 1er Cru "La Combe aux Moines" Faiveley / Höllenberg Auslese trocken Krone / Grange. Flight 4, **1980:** Ducru-Beaucaillou / Palmer / Caymus Special Selection. Flight 5, **1970:** Vollrads Eiswein-Auslese, Vintage / Port Niepoort / Rotlack Schloss Johannisberg

Pauschalpreis 550,00 € für Aperitif, 5-Gang Gourmet-Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café
Moderation: Florian Richter, Head-Sommelier

Freitag, 25.09.2020 | „Das beste Fleisch der Welt" | 19.30 bis 22.30 Uhr

Australia Black Angus / US Beef / Charolais – das sind drei Rinderrassen, die für höchste Qualität stehen. Die Züchter dieser wertvollen Rinder haben ihre Farmen in Australien, in Nebrasca (USA) und im Burgund. Einen Stall kennen diese Rinder nicht, sie leben auf saftigen, grünen Wiesen in freier Natur und ernähren sich ausschließlich von Gras, Kräutern und Mais. Niemals erhalten sie künstliche Futterzusätze, und auch Hormonbehandlungen sind absolut tabu. Und das schmeckt man. Aufzucht, Haltung und Ernährung sind extrem teuer, dementsprechend teuer sind diese exklusiven Fleisch-Qualitäten, bis zu 110 €/kg. Genießen Sie ein besonderes Menü mit dem „besten Fleisch der Welt", anschließend ein Dessert. Dazu gibt es die entsprechenden Weine aus unserer Heimat (Eva Fricke), Kalifornien (El Molino), Spanien (Muga & Telmo Rodriguez) und Israel (Margalit & Black Tulip).

Pauschalpreis 155,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café, Einzeltische

Freitag, 02.10.2020 | Käse der Welt | 19.30 bis 22.00 Uhr

Käse ist ein Thema mit unendlicher Faszination und Bandbreite. Entdecken Sie zusammen mit Maître und Head-Sommelier Florian Richter Käse aus aller Welt (Frankreich, Spanien, Italien, Dänemark, Schweiz, Österreich, England) und dazu als „MATCH" die korrespondierenden, perfekt abgestimmten Weine, von Klassikern bis zu Überraschungen.

Pauschalpreis 75,00 € für Käse-Menü und alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna
Moderation: Florian Richter, Head-Sommelier

Freitag, 09.10.2020 | Pinot weltweit | 19.30 bis 22.30 Uhr

Genießen Sie großartige Pinot Noirs verschiedener und bester Herkunft, von klassisch bis modern. Zur Vorspeise servieren wir drei Chardonnays im Blindflug (Kalifornien, Burgund, Deutschland), sowie eine Riesling Beerenauslese zum Dessert. Florian Richter führt fachkundig und kurzweilig durch den Abend. Nach den Weißweinen kommen die großen **Pinot Noirs:** Gantenbein/Graubünden, Antonin Guyon/ Burgund, Joseph Drouhin/Burgund, Errazuriz / Chile, Meyer-Näkel/Ahr, Weingut Huber/Baden, Weingut Keller / Rheinhessen, Kistler / Kalifornien, Domaine de la Cote / Kalifornien.

Pauschalpreis 195,00 € für 5-Gang Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café,
Moderation: Head-Sommelier Florian Richter

Samstag, 10.10.2020 | Bordeaux-Dinner: Rechte Seite (Rive Droite) vs. Linke Seite (Rive Gauche) | 19.30 bis 22.30 Uhr

Links oder rechts vom Fluss? Cabernet Sauvignon oder Merlot? Kies oder Lehm? Viele Faktoren prägen die Weine des Bordelais. Gehen Sie mit uns auf die Reise und verkosten sie die Weine von unterschiedlichem Terroir. Jeder Wein stellvertretend für eine Appellation:
Phélan-Seégur/St.Estèphe, Gloria / St.Julien, Haut-Batailley / Pauillac, Poujeaux / Moulis, Grand-Pontet / St.Emilion, Latour à Pomerol / Pomerol, Lascombes / Margaux, La Lagune/Haut-Medoc, Fieuzal / Graves, Laville-Haut Brion / Pessac-Léognan, Suduiraut / Sauternes.

Pauschalpreis 175,00 € für 5-Gang Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café
Moderation: Florian Richter, Head-Sommelier

Donnerstag, 15.10.2020 | Azubi-Dinner: Motivation für den Nachwuchs

19.30 bis 22.30 Uhr

Wir bilden aus - und das schon seit vielen Jahren. Was wäre unser Hotel- und Restaurantbetrieb ohne unsere fleißigen Auszubildenden? Undenkbar. Nach dem großen Erfolg der ersten Veranstaltung, bieten wir heute unserem Nachwuchs erneut die Bühne. Unsere Auszubildenden aus der Küche bereiten Ihnen ein 4-Gang Menü zu, die Azubis aus dem Service haben dazu die Getränke ausgesucht und alle zusammen servieren Ihnen das Ergebnis - lassen Sie sich verwöhnen!

Pauschalpreis 65,00 € für ein von unseren Auszubildenden gekochtes 4-Gang Menü, Aperitif, Weiß- und Rotweine, Acqua Panna / San Pellegrino, Lavazza Café
Schnell ausgebucht, sichern Sie sich Ihren Platz!

Freitag 16.10.2020 | Rioja Dinner | 19.30 bis 22.30 Uhr

Ein Stilvergleich - urteilen Sie selbst, ob Sie den zeitlosen Klassiker oder aber die moderne Interpretation der Rioja bevorzugen. Denn: die Rotweine aus der Rioja stehen heute im Kurs so hoch wie nie zuvor. Nach dem Aperitif mit einem der besten Cavas, Gramona, begleiten das Menü die Weingüter: Muga, Marques de Murietta, Cune, Roda, Remirez de Ganuza und Telmo Rodriguez.

Pauschalpreis 98,00 € für Aperitif, 4-Gang Bistro-Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna, Einzeltische

---

Freitag, 23.10.2020 | Raritäten der Saison: Steinpilze, Pfifferlinge & Co

19.30 bis 22.00 Uhr

Edelpilze lassen sich nicht züchten, deshalb sind sie rar und teuer. Der Steinpilz gehört zur Königsklasse. Sehr fein sind auch Morcheln und Pfifferlinge. Grauburgunder, Weißburgunder und Silvaner sind die idealen Begleiter zum Pilz-Menü in vier Gängen.

Pauschalpreis 125,00 € für Aperitif, Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna, Einzeltische

Samstag, 31.10.2020

Spezialitäten-Dinner mit Fruchtweinen weltweit

19.00 bis 22.00 Uhr

Nach dem Aperitif mit der Spezialität Port-Tonic begleiten feinperlige Spezialitäten das 4-Gang-Bistromenü. Die besten Sydres und Poirés aus Frankreich, Apfelweine aus Deutschland und Kirschweine aus Dänemark. Eric Bordelet produziert in seiner normannischen Heimat große Schaumweine aus den Früchten seiner Obstgärten. Auf 10,5 ha werden 20 Sorten Äpfel und 14 Sorten Birnen nach bio-dynamischen und biologischen Methoden mit ganz geringen Erträgen angebaut, alles in Handarbeit. Das Ergebnis dieser harten Arbeit sind einzigartige Sydre und Poiré. Das deutsche Pendant ist Andreas Schneider, der auf seinem Obsthof am Steinberg ebensolche raren Apfel-Spezialitäten produziert. Das dänische Herrengut Fredriksdal macht Furore mit seinen Stevns-Kirschen, die nach demselben Verfahren gegoren werden wie Wein aus Trauben.

Pauschalpreis 95,00 € für Aperitif, Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna

Mittwoch, 11.11.2020

St. Martins Gans & Rheingauer Spätburgunder

19.00 bis 22.00 Uhr

Oldenburger Gänse: Auf saftigen Weiden wachsen die Gänse auf, die – knusprig & köstlich – ab dem St. Martinstag die Gourmets verzücken. Ein Menü in drei Gängen (knusprige Martinsgans im Hauptgang), dazu große Pinot Noirs und Rieslinge, trocken und edelsüß aus dem Rheingau.

Pauschalpreis 75,00 € für Aperitif, 3-Gang Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna
Einzeltische

Freitag, 20.11.2020 | Piemont Dinner

19.30 bis 22.30 Uhr

Barolo und Barbaresco sind berühmte Namen der Region, aber auch Barbera oder Weine aus der Langhe sind reizvoll. Heute genießen Sie grandiose Klassiker in einem angenehmen Ambiente. Zum Aperitif gibt es Franciacorta von Ricci Curbastro, danach Weine der Weingüter Giacomo Bologna, Vietti, Ceretto, Gaja, Michele Chiarlo, Castiglione Falletto und Pio Cesare. Dazu ein „Piemonteser Menü“ mit italienischen Spezialitäten.

Pauschalpreis 125,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café

Moderation: Florian Richter, Head-Sommelier

☆ Samstag, 21.11.2020 | ONCE IN A LIFETIME – SERIE: Die besten Weine der Welt | 19.00 bis 22.00 Uhr

Der Name ist Programm: genießen Sie ein fein abgestimmtes 5-Gang Gourmet-Menü und eine Weinauswahl, die ihresgleichen sucht. Nach dem Aperitif starten wir in einen besonderen Wein-Abend:

1.Flight: 2002 Roederer Cristal / 2002 Dom Perignon / 2002 R.D. Bollinger
2.Flight: 2009 Puligny-Montrachet 1er Cru “Les Pucelles”, Domaine Leflaive / 2005 Chassagne-Montrachet, Domaine Ramonet / 1996 Bourgogne Blanc, Comtes Georges de Vogue
3.Flight: 1997 Brunello Riserva, Biondi Santi / 1997 Pingus / 1997 Grange
4.Flight: 1966 Château Latour / 1966 Château Margaux / 1966 Château Lafite-Rothschild
5. Flight: 1959 Steinberger Riesling TBA, Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach

Pauschalpreis 1.100,00 € für Aperitif, 5-Gang Gourmet-Menü, alle Weine, San Pellegrino / Acqua Panna, Lavazza Café, Moderation: Head-Sommelier Florian Richter

Sonntag, 22.11.2020

Gans & spanische Rotweine

18.30 bis 21.00 Uhr

Gans & Rotwein ist die ideale Kombination. Heute begleiten spanische Rotweine aus Montes de Toledo (Marqués de Grinon), Ribera del Duero (Alejandro Fernandez) und Rioja (Muga) die knusprig gebratene Oldenburger Gans. Zur Vorspeise und zum Dessert Rheingauer Riesling, trocken und edelsüß.

Pauschalpreis 85,00 € für Aperitif, 3-Gänge-Menü, alle Weiß- und Rotweine, San Pellegrino / Acqua Panna, Einzeltische

Donnerstag, 26.11.2020 | Thanksgiving | 19.00 bis 21.30 Uhr

Thanksgiving ist in den USA das wichtigste Familienfest des Jahres. 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, San Pellegrino / Acqua Panna

Sonntag, 06.12.2020 | Nikolaus-Dinner | 19.00 bis 21.30 Uhr

Mitten in der Adventszeit feiern wir am 6. Dezember das Fest des heiligen Nikolaus. Genießen Sie ein schönes 3-Gang Menü mit Gänsebraten und klassischen Beilagen im Hauptgang. Dazu gibt es Weine von den Weingütern Fred Prinz, Jakob Jung und Spreitzer.

Pauschalpreis 69,00 € für Aperitif, 3-Gang Menü, Weine, Acqua Panna / San Pellegrino

☆ Samstag, 12.12.2020 | RARITÄTEN: 100, 99, 98 & 97 Punkte-Weine Robert Parker | 19.30 bis 23.00 Uhr

Wenn Robert Parker 97, 98, 99 oder 100 Punkte für einen Wein vergibt, bedeutet das „Weltklasse". Folge ist leider, dass diese Weine sofort aufgekauft werden und vom Markt verschwinden. Das Kronenschlösschen deckt sich zum Glück immer rechtzeitig mit solchen Raritäten ein, die in späteren Jahren unbezahlbar werden, und lagert sie in seinem berühmten Weinkeller. Nach dem Aperitif mit der Prestige Cuvée „Grand Siécle" von Champagne Laurent-Perrier folgen zum 5-Gänge Gourmetmenü 18 Weltklasse-Weine. **Flight 1:** Loibner Grüner Veltliner Vinothekfüllung, Emmerich Knoll / Grüner Veltliner Smaragd „M", F.X. Pichler / Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg, Leo Alzinger / Grüner Veltliner Smaragd, Franz Hirtzberger. **Flight 2:** Chardonnay Gantenbein, Graubünden / Bentrock Chardonnay, Sandhi Wines, California / Bienenberg Chardonnay, Huber, Baden / Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Caillerets", Marc Colin. **Flight 3:** 97 + 98 Punkte-Weine 1989 Château de Fieuzal (97) / 1997 Ornellaia (97) / Deus ex Machina Châteauneuf du Pape, Clos Saint Jean (98) / 2006 El Nido, Jumilla (98). **Flight 4:** 99 + 100 Punkte-Weine: 2005 Château Troplong Mondot, St. Emilion (99) / 2007 Clos du Pape (99) / Battonage, Österreich (100) / 2009 Château Clinet, Pomerol (100). **Flight 5:** 1992 Johannisberg Klaus Riesling Beerenauslese, Prinz von Hessen / 2010 Walluf Oberberg Riesling Beerenauslese, J.B. Becker.

Pauschalpreis 650,00 € für Champagner, 5-Gang Menü, alle Weine, Acqua Panna / San Pellegrino, Lavazza Café
Moderation: Head Sommelier Florian Richter, limitierte Teilnehmerzahl

---

Sonntag, 13.12.2020 | Weihnachtsmarkt | 11.00 bis 17.00 Uhr

Erleben Sie 15 Minuten-Kochshows von unserem Küchenchef Simon Stirnal & Team im Stundentakt. Im ganzen Haus haben Sie die Gelegenheit, Champagner, rare Weine und Sekte sowie TOP-Produkte der Gastronomie wie Töpfe und Pfannen von All-Clad / Profi-Messer von Güde / Profi Mixer von Unold / Gläser von Riedel und Porzellan von Versace zu Händlerpreisen einzukaufen. Außerdem können Sie heute allerlei kulinarische Köstlichkeiten für die Festtage erwerben. 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 Mitnehmen oder gleich essen...

Freier Eintritt

Donnerstag, 24.12.2020 | 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.

Donnerstag, 31.12.2020

Silvester Gala | 19.00 Uhr

Empfang von **19.00 Uhr bis 19.30 Uhr** vor unserer Almhütte auf der **Bistro-Terrasse** mit hausgemachtem Glühwein und alkoholfreiem Punsch.

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: 160,00 €

Restaurant: 130,00 €

Bistro: 98,00 €

RHEINGAU
GOURMET & WEIN
FESTIVAL

25 Jahre
Jubiläumsfestival
vom 25.02. bis 14.03.2021

www.rheingau-gourmet-festival.de

SAVE THE DATE 2021

Am 25. Februar 2021 startet das **25-jährige Jubiläumsfestival** mit der legendären WELCOME PARTY in der phantastischen Atmosphäre von Kloster Eberbach mit 10 nationalen und internationalen Kochstars / 25 Weingüter & Winzer / 2 Live Bands.. 18 Tage lang kommen die Größen der Weinszene und die weltweiten Top-Chefs in den Rheingau, um Ihnen ihr Können zu zeigen und um mit uns allen zusammen das 25-jährige Jubiläum zu feiern. 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!**

© **Fotos:** Shutterstock: Seite 3: u. links, Seite 5 o.links, o.rechts, u. links, Seite 6: o.links, o. mitte, Seite 8: oben, unten, Seite 9: unten, Seite 10, Seite 12: unten, Seite 13, Seite 14: mitte und unten, Seite 15: oben, Seite 18: unten, Seite 19: oben, Seite 20/21, Seite 22, Seite 23: unten, Seite 24/25, Seite 26: mitte, Seite 27: unten, Seite 28/29, Seite 30, Seite 31: unten, Seite 32 | iStock: Seite 7: oben, Seite 26: unten | © Rheingau Gourmet Festival: Seite 33: oben links und kleine Bilder oben rechts | Ydo Sol Images: Seite 34 und Seite 35 unten rechts | © The castle in an other country: Seite 2: unten rechts, Seite 3: unten link | © Herrmann Hebel: Seite 3: oben | © frontrowsociety.net: Seite 3: unten mitte, Seite 5: oben links | © Rheingau Affineur: Seite 11: oben | © Saja Seus: Seite 12: oben | © Weingut Künstler: Seite 14: oben | © Leon Frick: Seite 39: oben links | Alle anderen: © Kronenschlösschen

HOTEL-ARRANGEMENTS (alle Preise pro Person)

OSTERN

3 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Halbpension
Anreise wahlweise Gründonnerstag oder Karfreitag

495,00 € pro Person

Leistungen:
- 3 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- 1 x 3-Gang-Dinner im Bistro
- 2 x 4-Gang-Menü im Restaurant.

Verlängerungsnacht mit Frühstück
90,00 € pro Person

Arrangement im neuen Gästehaus, direkt gegenüber der Rezeption mit wunderschönen Zimmern:
3 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Halbpension
(Frühstück und 3-Gang-Menü im Kronenschlösschen Bistro)
310,00 € pro Person

Verlängerungsnacht mit Frühstück
70,00 € pro Person

WEIHNACHTEN

3 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Halbpension
Aufenthalt wahlweise zwischen 23.12. – 30.12.

495,00 € pro Person

Leistungen:
- 3 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- 1 x 3-Gang-Dinner im Bistro
- 2 x 4-Gang-Menü im Restaurant.
- an beiden Weihnachtsfeiertagen nachmittags klassischer HIGH TEA

Verlängerungsnacht mit Frühstück
90,00 € pro Person

Arrangement im neuen Gästehaus, direkt gegenüber der Rezeption mit wunderschönen Zimmern:
3 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Halbpension
(Frühstück und 3-Gang-Menü im Kronenschlösschen Bistro)
310,00 € pro Person

Verlängerungsnacht mit Frühstück
70,00 € 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 Vorrausbuchung)
Wir legen generell den Preis für ein DZ Gästehaus zugrunde. Für andere Kategorien Aufpreis je nach Standard.

ZEIT ZU ZWEIT

1 Übernachtung im Doppelzimmer Gästehaus inklusive Frühstücksbuffet und Dinner im Gourmetrestaurant

170,00 € pro Person

Leistungen:
- 1 Übernachtung im Doppelzimmer
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- 4-Gang-Menü im Gourmetrestaurant

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

Verlängerungsnacht mit Frühstück **im Gästehaus: 78,00 € pro Person + jeweilige Aufpreise**

GOURMET ARRANGEMENT

2 Übernachtungen im Doppelzimmer Gästehaus inklusive Halbpension

280,00 € 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 im Doppelzimmer Gästehaus inklusive Halbpension

320,00 € 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 (für Übernachtung im Hauthaus)

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	**Einzelzimmer:**	60,00 € Aufpreis pro Person und Nacht /100€ Junior Suite

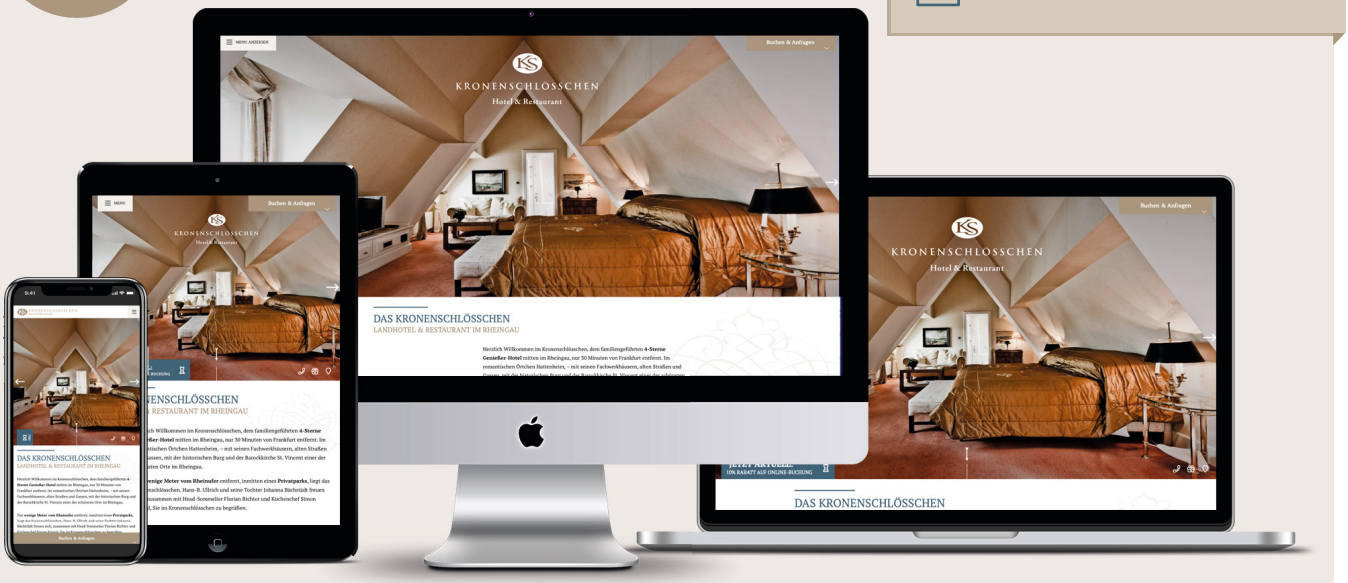
BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF UNSERER NEUEN INTERNETSEITE

NEU

Bestpreis buchen

Gutschein-Shop

Tisch online reservieren



WWW.KRONENSCHLOESSCHEN.DE

Kronenschlösschen Gästehaus

Das neue Gästehaus, direkt gegenüber der Rezeption, hat elf wunderschöne Zimmer mit Naturholzböden und Naturstein-Badezimmern. Unschlagbar im Preis-Leistungsverhältnis.

2 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Halbpension

215,00 € pro Person

Leistungen:

- 2 x Frühstücksbuffet im Kronenschlösschen
- 2 x 3-Gang-Bistromenü im Kronenschlösschen

Verlängerungsnacht inklusive Frühstück
70,00 € pro Person

IHR TEAM
IM KRONENSCHLÖSSCHEN

ILKA RICHTER
Leitung Rezeption & Bankett

ANNETT HAGEN
Stellvertretende Leitung Rezeption

SIMON STIRNAL
Chef de Cuisine

FLORIAN RICHTER
Maître & Head-Sommelier

JOHANNA BÄCHSTÄDT
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