KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

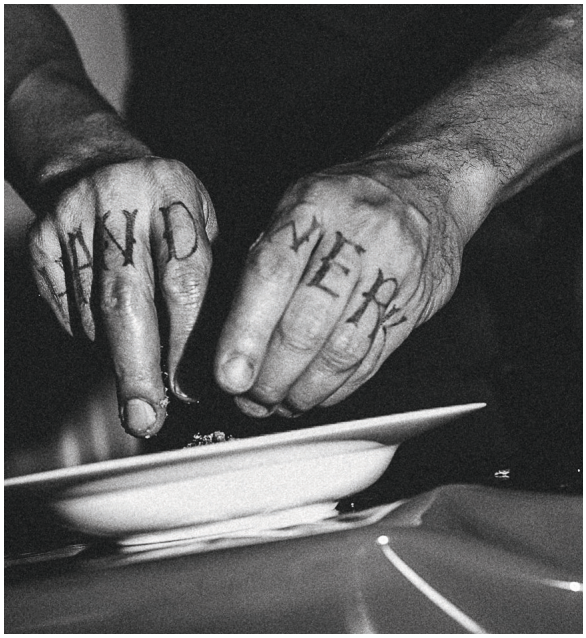
JAHRESPROGRAMM 2021

INHALT

Sonntags-Tastings 4
Weekly Events 5–7
Themenwochen 8–9
Jahresprogramm 10–27
Kochkurse 28–31
Hotel-Arrangements 35–36

LEGENDE

- Wein-Event
- Familien-Event
- Gourmet-Event
- Kochkurs
- Raritäten-Event



Liebe Gäste,

ein extremes Jahr liegt hinter uns. Die Corona-Pandemie hat uns allen einiges abverlangt und wir sind froh, dass wir dieses Kapitel nun (hoffentlich endgültig) hinter uns lassen können. Verzweiflung, Machtlosigkeit und ungestillter Tatendrang haben zu neuer Kreativität geführt. Neben unseren To-Go Menüs, die wir seit April letzten Jahres im gesamten Rhein-Main-Gebiet ausgeliefert haben, Überraschungs-Weinkisten und zahlreichen Online-Weinproben, haben wir das Haus renoviert, den Garten aufs Schönste hergerichtet und etliche Schulungen für unseren Service durchgeführt. Wir sind bereit! Bereit dafür, Sie, liebe Gäste, wieder bei uns zu begrüßen. Im täglichen à la carte Geschäft, für eine Tagung oder bei einer unserer vielen Jahresprogramm-Veranstaltungen.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihre Johanna Bächstädt und Hans B. Ullrich mit dem gesamten Team

Info und Reservierung

unter 067 23 – 640 oder
info@kronenschloesschen.de

SONNTAGS TASTINGS

Sonntags Tastings

Sonntags 17.00 bis 18.30 Uhr

Unsere Sommeliers zeigen klassische Rebsorten und spannende Spirituosen, die man kennen muss. Tastings mit Baguette, Oliven und Parmesan. Moderation von einem unserer Sommeliers. Pauschalpreis laut Auflistung für alle Weine, Selters Mineralwasser, Baguette, Oliven, Parmesan und Moderation.

Themen und Daten 2021

11.07. **Große deutsche Rieslingprobe – 6 Große Gewächse auf dem Prüfstand**
Rheingau, Mosel, Pfalz, Franken, Rheinhessen, Nahe **58,00 €**

25.07. **Gin & Tonic – Land der 1000 Möglichkeiten**
Vielfalt in Stil und Geschmack **38,00 €**

01.08. **Schaumwein-Tasting**
Schäumendes aus Spanien, Italien, Österreich, Deutschland, Kalifornien **32,00 €**

08.08. **Gereifte Rieslinge – die Antwort auf alle Fragen**
Rheingau, Mosel, Nahe, Pfalz **30,00 €**

22.08. **Sherry-andalusisches Feuer**
Von Fino bis PX **22,00 €**

SONNTAGS-TASTINGS

29.08. **Single Malt - die britischen Inseln im Porträt**
Penderyn, Highland Park, Ardberg, Old Pulteney, Talisker **40,00 €**

05.09. **Champagner-Tasting**
Stilvergleich und Ausbau im Vergleich (6 Sorten) **58,00 €**

12.09. **Autochthones Spanien**
Spannende Weiß- & Rotweine **30,00 €**

17.10. **Cabernet Sauvignon – eine Weltreise**
Kalifornien, Italien, Chile, Australien **45,00 €**

31.10. **Spätburgunder GG – 6 Spitzenweine aus Deutschland**
Ahr, Rheingau, Pfalz, Rheinhessen, Franken, Baden **68,00 €**

14.11. **Port – eine lebende Legende**
Von Tawny bis Vintage Port **28,00 €**

21.11. **Toskana – legendäre Weine**
Chianti Classico & Friends **48,00 €**

28.11. **Schweiz – Regionen und große Weine**
Wallis, Graubünden & Aargau **28,00 €**

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

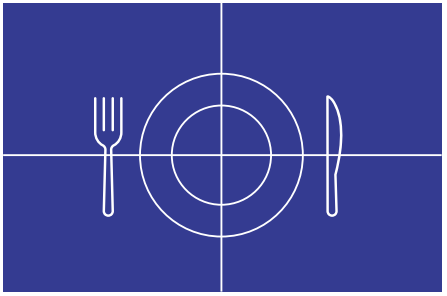
WEEKLY EVENTS

Champagner-Dinner

Dienstag-Samstag

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

Pauschalpreis 130,00 € pro Person
Aperitif, 4-Gang Gourmet-Menü,1 Flasche Champagner für 2, zum Hauptgang 1 Glas Spätburgunder, 1 Glas edelsüßer Weißwein zum Dessert, Selters Mineralwasser, 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 & Craft Beer

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, Salat und ein Craft Beer

WEEKLY EVENTS

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 sonst ein schönes Plätzchen finden.

Pauschalpreis 130,00 €
für Picknick-Korb für 2 Personen, gefüllt mit kleinen Köstlichkeiten sowie einer 0,75l Flasche Pol Roger

Spargelmenü

täglich, bis Mitte Juni

Spargel kombiniert mit Silvaner, Riesling, Gewürztraminer oder Rosé.

Pauschalpreis 59,00 €
für Aperitif, 3-Gangmenü, 1 Glas Wein, Selters Mineralwasser, Lavazza Café

Sonntagsbraten

Jeden Sonntag, September bis Mai

Seinen Ursprung hat der Sonntagsbraten in Großbritannien: König Henri IV. wünschte jedem seiner Untertanen am Sonntag ein Huhn im Topf. Aus diesem Huhn entwickelten sich die Sonntagsbraten-Variationen, die eins gemeinsam haben: die üppige Bratensauce. Ein Sonntagsbraten ist mehr als ein Stück Fleisch, er ist ein Stück Heimat!

Auf Vorbestellung oder spontan, aber nur, solange der Vorrat reicht.

WEEKLY EVENTS

Krosse Ente am Tisch tranchiert

Täglich, Oktober bis Februar, abends

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

38,00 € pro Person

Muscheln & Wein

Jeden Mittwoch von Oktober bis Februar 18.30 bis 20.30 Uhr

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

Pauschalpreis 28,00 € pro Person
für Muscheln, 1 Glas Wein
(auf Vorbestellung, ab 2 Personen)

Original Schweizer Käse-Fondue

Jeden Sonntagabend, von Oktober bis Februar

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

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

URLAUB ZUHAUSE

In 6 Monaten um die Welt

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

Daten 2021

01.07. – 21.07
Italien

22.07. – 11.08.
Provence

12.08. – 01.09.
Spanien

02.09. – 22.09.
USA

23.09. – 13.10.
Bretagne

14.10. – 03.11.
Portugal

04.11. – 24.11.
Österreich

25.11. – 15.12.
Schweiz

Urlaub
ZUHAUSE

2021

Jahresprogramm

JAHRESKALENDER – TERMINE 2021

Freitag, 02.07.2021

Weingut Künstler & Friends | 19.30 bis 22.00 Uhr

Zu ihrer Jahrganspräsentation laden Gunter und Monika Künstler stets befreundete Winzer ein, um gemeinsam im Kronenschlösschen großartige Weine vorzustellen. Dieses Jahr mit dabei: Joachim Heger (Weingut Dr.Heger) und Herrmann Dönnhoff (Weingut Dönnhoff). Ein Dinner mit den Besten der Besten, die – wie das Weingut Künstler – seit Jahren zu den großen internationalen Weingütern gehören. Alle Winzer präsentieren persönlich ihre Weine.

Pauschalpreis 140,00 € für Aperitif mit zwei Sekten der Weingüter, 5-Gang Gourmet-Menü, Weiß- und Rotweine, Selters Mineralwasser, Lavazza Café

Sonntag, 20.06.2021 | Winzergrillen

17.30 bis 20.30 Uhr

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

Pauschalpreis 72,00 € für das Essen, alle Weine, Selters Mineralwasser, Bitburger vom Fass und Van Nahmen Obstsäfte, Lavazza Café

Kinder bis 12 Jahre 20,00 €

Freitag, 25.06.2021 | #fingerprint – chillout wine & dine

18.00 bis 21.00 Uhr

Die Vereinigung „Fingerprint“ vereint zweiundzwanzig charismatische junge Köpfe, die die junge Generation der Winzer im Rheingau repräsentieren. Natürlich haben alle jungen Winzer ihren eigenen Kopf, ihre eigene Handschrift und Ideen, aber sie verbindet ein gemeinsames Ziel – die Leidenschaft für ihre Region weiter zu transportieren und Botschafter für den Rheingau zu sein. Lernen Sie die Winzer und ihre Weine persönlich kennen und genießen Sie einen ausgelassenen Abend mit köstlichen Kleinigkeiten als Flying Buffet aus unserer Kronenschlösschen-Küche. Teilnehmende Weingüter: Dr. Corvers-Kauter / Baron Knyphausen / Karlo Dillmann / Friedel Russler / Robert König / Leon Gerhard / Schäfer / Karl Joh. Molitor / Diefenhardt / Georg-Müller-Stiftung / Kindermann / Adam Basting / Walther Klepper

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

Sonntag, 27.06.2021
Kronenschlösschen & Friends – Küchen- und Gartenparty
16.30 bis 21.00 Uhr

Wir freuen uns auf eine ausgelassene Küchen-Party. Genießen Sie die tolle, familiäre Atmosphäre im ganzen Haus, Live-Musik von Funky Frank und die verschiedenen Stände mit allerlei Köstlichkeiten von Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen) und seinen Kollegen: Dennis Aukili (Chairs, Frankfurt), Anton de Bruyn (Emma Metzler, Frankfurt), Sternekoch André Grossfeld* (Villa Merton, Frankfurt), Carmelo Riccardo Cali (Das 1811/Hofheim am Taunus). Unser Sommelier Florian Richter und seine Sommelier-Kollegen holen ihre Favoriten aus dem Keller... Dazu Live Musik von Funky Frank.

Pauschalpreis 115,00 € für alle Speisen und Getränke

Sonntag, 04.07.2021 | 4th of July
17.30 bis 20.30 Uhr

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

Pauschalpreis 72,00 € für Cocktails & Longdrinks, Essen, Weine, Bitburger vom Fass, Van Nahmen Obstsäfte, Selters Mineralwasser, Lavazza Café

Freitag – Sonntag 09. – 11.07.2021

„Wenn wir das gewusst hätten…"– mit dem Kronenschlösschen durch den Rheingau

Wer den Rheingau inside und outside von seinen spannendsten, teils unbekannten Seiten erleben möchte, ist hier bestens aufgehoben. Denn unsere exklusive „Tour d'horizon" im kleinen Gästekreis ist eine unterhaltsame Zeitreise durch die Kultur- und Wein-Geschichte der Region, gespickt mit vielen Überraschungen. Das Genusswochenende wird komplett von Ingo Swoboda betreut und garantiert kulinarische und vinologische Unterhaltung für jeden Gaumen.

Pauschalpreis 450,00 € pro Person für Verpflegung mit Essen & Trinken von Freitagabend bis Sonntagmittag, sowie Tastings und Verkostungen an besonders schönen Orten im Rheingau, einschließlich aller Transfers. Hotelpreise auf Anfrage zum Sonderpreis.

Sonntag, 18.07.2021 | Sommer-BBQ

17.30 bis 20.30 Uhr

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

Pauschalpreis 75,00 € für Essen, Rot- und Weißweine, Bitburger vom Fass, Selters Mineralwasser, Van Nahmen Obstsäfte und Lavazza Café. Kinder bis 12 Jahre: 20,00 €

Freitag, 13.08.2021 | Ortswein: Botschafter bester Böden und berühmter Weingüter

19.30 bis 22.00 Uhr

Fritz Haag (Mosel) / Allendorf (Rheingau) / Eva Fricke (Rheingau) / Jülg (Pfalz) / Schloßgut Diel (Nahe) / Battenfeld-Spanier (Rheinhessen) / Wittmann (Rheinhessen) / Dr. Loosen (Mosel) / Horst Sauer (Franken)

Pauschalpreis 98,00 € für Aperitif, 4-Gang Bistro-Menü, alle Weine, Selters Mineralwasser, Lavazza Café
Einzeltische, ohne Moderation

Mittwoch, 25.08.2021

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

19.00 Uhr

50 Sekte, Weiß- und Rotweine der Rheingauer VDP Weingüter werden zusammen mit dem Gala-Menü vom VDP- Präsidium und der Jury (Mathias Ganswohl, Wilhelm Weil, Johannes Eser, Jochen Becker-Köhn und H.B. Ullrich) für die Veranstaltung „Riesling First!“ (Glorreiche Tage am 06.11.2021) vorgekostet und ausgewählt. Zehn Gäste erhalten Gelegenheit, an dieser spannenden internen Profi-Juryprobe und dem Gourmet-Menü teilzunehmen.

Limitierte Gästezahl: 10 Personen
Pauschalpreis 140,00 € für alle genannten Leistungen

Freitag, 03.09.2021 | Käse der Welt

19.00 bis 22.00 Uhr

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

Pauschalpreis 75,00 € für das Käse-Menü und Weine, Selters Mineralwasser, Lavazza Café
Moderation: Florian Richter, Head-Sommelier

Sonntag, 05.09.2021 | Familien-BBQ

12.00 bis 15.30 Uhr

Ein Sonntag für die ganze Familie! Wir laden ein, zum Familien BBQ im Kronenschlösschen-Garten: mit ganz viel Spaß und tollen Attraktionen für Kinder und ausgelassener Atmosphäre für die Eltern... Wir starten mit POMP und POMP alkoholfrei von Dr. Höhl als Aperitif, danach gibt es Hühnchen, Hamburger und Würstchen vom Grill, dazu Salate, Folienkartoffeln mit Sauerrahm und hausgemachtes Eis.

Erwachsene: Pauschalpreis 58,00 € pro Person für POMP und POMP alkoholfrei von Dr. Höhl als Aperitif, Speisen, Weißweine, Bitburger vom Fass, Van Nahmen Obstsäfte, Selters Mineralwasser, Lavazza Café, **Kinder: Pauschalpreis 20,00 €**

Freitag, 10.09.2021 | „7 auf einen Streich“

19.00 bis 22.00 Uhr

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

Pauschalpreis 125,00 € für Menü, alle Weine sowie Selters Mineralwasser
Moderation: Ingo Swoboda, Wein-Journalist

Samstag, 02.10.2021 | RARITÄTEN-DINNER BURGUND:

Extrem rar & wertvoll | 19.00 bis 22.30 Uhr

8 weiße Burgunder aus: Chablis / Pouilly Fuissé / Meursault / Puligny-Montrachet / Chassagne-Montrachet. 8 rote Burgunder der Lagen: Clos de Mouche / Mercurey / Gevrey-Chambertin / Chambolle-Musigny / Corton / Echezeaux

Nach dem Aperitif mit der Prestige Cuvée Pol Roger Sir Winston Churchill 2009 folgen zur Vorspeise: Domaine Billaud Simon mit 2018 Chablis “Montée de Tonnere” + 2016 Chablis “Valmure”. 2. Vorspeise: Château Fuissé mit 1996 Pouilly Fuissé + Domaine Antonin Guyot 2017 Meursault-Charmes “Les Charmes Dessus” 1er Cru + Domaine Faiveley mit 2016 Meursault + 2017 Puligny-Montrachet “Champgains” 1er Cru. 1. Zwischengericht: Domaine Henri Magnien mit 2018 Gevrey-Chambertin “Vieille Vignes” + 2018 Gevrey-Chambertin “Les Cazetiers” 1er Cru. 2. Zwischengericht: Domaine Jean Grivot mit 2017 Chambolle-Musigny “La Come d´Orveau” + Domaine Faiveley mit 2016 Mercurey Le Clos du Roy 1er Cru + 2013 Corton Clos des Cortons Grand Cru. Hauptgang: Benjamin Leroux: 2017 Gevrey-Chambertin Grand Cru + Antonin Guyon 2016 Corton “Bressandes” Grand Cru + Drouhin mit 2009 Clos de Mouches + Mongeard Mugneret mit 1975 Echezeaux Grand Cru. Dessert: Benjamin Leroux mit 2017 Chassagne-Montrachet “Les Embazées”.
Die Weine begleitet ein feines Menü von Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen)

Pauschalpreis 490,00 € für das 5-Gang Menü, alle Weine, Selters Mineralwasser, Lavazza Café, Limitierte Plätze. Moderation: Florian Richter, Head Sommelier, Kronenschlösschen

☆ Samstag, 30.10.2021 | HUMMER & DOMAINE LEFLAIVE

19.00 bis 22.30 Uhr

Heute Abend dreht sich alles um Hummer aus den berühmten Fanggebieten in Maine (USA), in der Bretagne (Frankreich) und in Irland. Nach dem Aperitif mit 2018 Mâcon-Verze, Magnums, gibt es Spitzenweine aus der Domaine Leflaive: 2018 Mâcon-Verzé Les Chênes + 2018 Mâcon-Verzé Le Monté / 2018 Pouilly-Fuissé / 2015 Auxey-Duresses / 2017 Rully Premier Cru. Zum Abschluss eines grandiosen Gourmet-Abends folgt 1997 Château Sigalas Rabauld, Sauternes. Digestif: Penderyn Icon of Wales Rhiannon Single Malt Whisky

Pauschalpreis 250,00 € für das 5-Gang Menü, alle Weine, Selters Mineralwasser, Lavazza Café
Moderation: Florian Richter, Head Sommelier, Kronenschlösschen

---

Samstag, 06.11.2021

„Riesling First!“ – im Rahmen der Glorreichen Rheingau Tage | 19.00 bis 22.30 Uhr

Der Riesling ist wieder die Nr.1 Weißwein-Rebsorte weltweit. Zu einem 5-Gang Galamenü von Roland Gorgosilich präsentieren VDP.Rheingau Vorsitzender Wilhelm Weil und weitere acht Top- Winzer des VDP persönlich ihre großartigen Rieslinge: gereifte, rare Spätlesen, exzellente GROSSE GEWÄCHSE und Weine aus VDP. GROSSE LAGEN bis hin zum edelsüßen Spitzengewächs wie Beerenauslese oder Eiswein. Zum Hauptgang große Rheingauer Spätburgunder.

Pauschalpreis 135,00 € für Aperitif, 5-Gang Gala Menü, alle Weine, Selters Mineralwasser, Lavazza Café
Moderation: Ingo Swoboda, internationaler Journalist

Donnerstag, 11.11.2021

St. Martins Gans & Rheingauer Spätburgunder

18.30 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 vier Gängen (knusprige Martinsgans im Hauptgang), dazu große Pinot Noirs aus dem Rheingau, zur Vorspeise und zum Dessert Rieslinge, trocken und edelsüß. Weine der Weingüter Allendorf, Spreitzer, Georg-Müller-Stiftung und Kloster Eberbach.

Pauschalpreis 85,00 € für Aperitif, 4-Gänge-Menü, alle Weine, Selters Mineralwasser und Lavazza Café. Einzeltische.

Freitag, 12.11.2021 | RHEINGAUER GROSSE GEWÄCHSE treffen auf GROSSE KÜCHE

19.00 bis 22.30 Uhr

GROSSE GÄNGE treffen auf 11 GROSSE WEINE - ein begeisternder Rheingauer Abend. Erleben Sie einen Abend mit 11 RGG-Winzern und genießen Sie zu einem exklusiven 4 Gang-Menü 11 Spitzenweine aus dem Rheingau. Zu den jeweiligen Gängen stellen die Winzer ihre Weine sowie ihre persönliche Philosophie vor und bieten einen spannenden Einblick in ihre Leidenschaft Wein.

Pauschalpreis 98,00 € pro Person für 4 Gang-Menü, moderierte Weinreise, Aperitif, Selters Mineralwasser und Lavazza Café

Samstag, 13.11.2021

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

19.00 bis 22.30 Uhr

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

Pauschalpreis 130,00 € pro Person für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Selters Mineralwasser, Lavazza Café
Moderation: Kai Schattner

☆ Freitag, 19.11.2021

Weltraritätendinner: Weingut KLOSTER EBERBACH & GRANGE

19.00 Uhr bis 22.30 Uhr

Wir begrüßen Sie zum Einstieg in einen faszinierenden Abend mit 2012 Steinberger Riesling trocken Goldkapsel.

Zum 6-Gängemenü von Roland Gorgosilich und seinem Team (Kronenschlösschen) präsentiert Dieter Greiner, Geschäftsführer des Weinguts Kloster Eberbach, einzigartige, mehr als 70 Jahre gereifte Raritäten aus der wertvollsten deutschen Wein-Schatzkammer, die z.T. Versteigerungsraritäten am 05.03.2022 sind. Höhepunkt dieses Dinners ist die Weltrarität 1952 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Cabinet, der bei der Versteigerung am 5.3.2022 der Benefizwein sein wird. Neben den Raritäten der Staatsweingüter gibt es einen Flight mit dem australischen Kultwein GRANGE in fünf Jahrgängen 1994 / 1993 / 1992 / 1991 / 1990.

Flight 1: Hochheimer Domdechaney trocken aus dem Cabinetkeller: 2012 GG (der in der Versteigerung am 05.03.2022 als 6 Liter-Flasche versteigert wird) / 2008 EG / 1958 / 1952 / 1949

Flight 2: Rüdesheimer Berg Schlossberg Spätlese 2017 (der in der Versteigerung am 05.03.2022 als 6 Liter-Flasche versteigert wird) / 1998 / 1967 / 1966 / 1953

Flight 3: Assmannshäuser HÖLLENBERG Frühburgunder 2019 / 2016 / 2009 / 1964 / 1948
Unikat: 1952 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Cabinet

Flight 4: GRANGE 1994 / 1993 / 1992 / 1991 / 1990
Weingang: 2019 Erbacher Marcobrunn Riesling Trockenbeerenauslese Goldkapsel

Flight 5: Erbacher Marcobrunn Riesling Eiswein 1992 / 1988 / 1985 / 1984
Digestif: Penderyn Madeira Finished, Welsh Single Malt Whisky

Limitierte Personenzahl
Pauschalpreis 695,00 € pro Person für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Selters Mineralwasser, Lavazza Café
Moderation: Dieter Greiner, Geschäftsführer des Weinguts Kloster Eberbach und Jan Paulson,internationaler Weinexperte

☆ Samstag, 20.11.2021
Der Jahrhundertjahrgang 1961: Raritäten aus aller Welt
19.00 bis 22.30 Uhr

Zum feinen 5-Gang Gourmetmenü von Roland Gorgosilich und seinem Team werden folgende Weine aus dem legendären Jahrhundertjahrgang 1961 geboten - 60 Jahre später:
Apero: Champagne Piper Heidsieck Prestige Cuvee 2006 Rare
Amuse: 1961 Champagne Roederer Cristal / 1961 Champagne Dom Perignon / 1961 Steinberger Riesling Cabinet, Weingut Kloster Eberbach / 1961 Berg Bronnen Cabinet, Weingut Wegeler

Flight 1: Château Giscours, Margaux / Château Cantenac Brown, Margaux / Château Rauzan-Segla, Margaux / L´Eglise Clinet, Pomerol

Flight 2: Château Lagrange, St. Julien / Château Branaire Ducru, St.Julien / Château Ducru Beaucaillou, St. Julien / Château Leoville Las Cases, St. Julien

Flight 3: Château Phelan Segur, St. Estephe / Château Cos d´Estournel, St. Estephe / Château Fombrauge, St. Emilion / Château de Figeac, Saint Emilion

Flight 4: Château Lafite-Rothschild, Pauillac / Château Latour, Pauillac / Château Ausone, St. Emilion / Château Margaux, Margaux

Flight 5: Vosne Romanée "La Grand Rue" 1er Cru Domaine Henri Lamarche / Clos de Vougeot Grand Cru, Poulet Pere et Fils / Pommard, Domaine Leroy

Flight 6: Clos du Bourg Moelleux, Domaine Huet, Loire / Krohn Vintage Port
Digestif: Remy Martin LOUIS XIII, der beste und teuerste Cognac der Welt. Der Rolls Royce unter den Cognacs wurde nach Louis XIII, dem König von Frankreich, benannt. Seit 1894 wird die Cuvee aus den besten, rd. 50 Jahre alten Cognacs, komponiert. Pro Jahr kommen nur 1.000 Flaschen in den weltweiten Handel, extrem rar und wertvoll, ein unvergessliches Trink-Erlebnis.

Limitierte Plätze
Pauschalpreis 1.590,00 € für Aperitif, alle Weine, 5-Gang Menü, Selters Mineralwasser, Lavazza Café

Moderation: Jan Erik Paulson, Raritätenhändler und internationaler Weinexperte

Sonntag, 21.11.2021 | FONDUE CHINOISE

18.30 bis 21.30 Uhr

Genießen Sie unser Fondue Chinoise 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 50,00 € pro Person für das Fondue, alle Saucen und Beilagen, Selters Mineralwasser und Lavazza Café (ab 2 Personen)

Freitag 25.11.2021 | Thanksgiving

19.00 bis 22.00 Uhr

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

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

☆ Samstag, 27.11.2021

RARITÄTEN-DINNER: Spektakuläre Kalifornier

19.00 bis 22.30 Uhr

Kalifornien im Glas bedeutet eine abenteuerliche, spannende und wechselhafte Weinbaugeschichte von den ersten missionarischen Reben im 18. Jahrhundert bis heute. Als kalifornische Cabernets und Chardonnays in der legendären Pariser Blindprobe „The Judge“ 1976 die großen Namen aus Bordeaux und Burgund auf die hinteren Plätze verwiesen, war der Aufschrei groß – und die Aufmerksamkeit der Weinliebhaber aus aller Welt spontan da. Seither gibt es einen meist respektvollen und freundschaftlichen Wettkampf um die besten Weine der Welt. Genießen wir zusammen „Best Of“, spektakuläre Weine Kaliforniens. Michael Grimm aus Rottweil (Bacchus Vinothek), der sich auf Bordeaux und Kalifornien (mehr als 300 Weine) spezialisiert hat, präsentiert nach dem Aperitif mit Sparkling Chardonnay Blanc de Blancs Santa Rita Hills, Sandhi Wines, Santa Barbara, „das Beste vom Besten“ aus California zum Gourmetmenü in fünf Gängen von Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen).

1. Flight: 2018 Sauvignon Blanc “Fidelio”, Realm Cellars, Napa Valley / 2014 Chardonnay Private Reserve, Beringer / 2006 Chardonnay Mount Eden Valley / 2006 Chardonnay Ritchie Vineyard, Ramey

2. Flight: Jahrgang 1999: Château Montelena / Dunn Howell Mountain / Phelps Insignia / Dominus / Caymus Special Selection / Opus One.

3. Flight: Jeweils aus den Jahrgängen 2005 und 2004: Caymus Special Selection / Dominus / Opus One

4. Flight: Die 99 + 100 PP-Weine von Verité: 2008 La Muse (Merlot) / 2008 La Joie (Cabernet Sauvignon) / 2008 Le Desir.

Pauschalpreis 650,00 € für Aperitif, alle Weine, 5-Gang Menü, Selters Mineralwasser, Lavazza Café. Limitierte Plätze
Moderation: Michael Grimm, Dipl. Oenologe, „Weinhändler des Jahres“ (Bacchus Vinothek, Rottweil)

Sonntag, 28.11.2021 | Azubi Dinner

18.00 bis 20.30 Uhr

Wir bilden aus - und das schon seit vielen Jahren. Was wäre unser Hotel- und Restaurantbetrieb ohne unsere fleißigen Auszubildenden? Undenkbar. Heute bieten wir unserem Nachwuchs die Bühne. Unsere Auszubildenden aus der Küche und dem Service bereiten Ihnen ein 4-Gang Menü mit begleitenden Weinen - lassen Sie sich in entspannter Atmosphäre verwöhnen!

Pauschalpreis 58,00 € für ein von unseren Auszubildenden gekochtes 4-Gang Menü mit begleitenden Weinen und Selters Mineralwasser.

Montag, 06.12.2021 | Nikolausdinner

19.00 bis 21.30 Uhr

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

Pauschalpreis 75,00 € für Aperitif, Menü, Weißwein, Spätburgunder, Selters Mineralwasser, Lavazza Café.

Freitag, 10.12.2021

„Früher war mehr Lametta“

19.00 bis 22.30 Uhr

Ingo Swoboda, internationaler Wein-Journalist & Autor, und Martin Maria Schwarz, Hörfunk Moderator & Autor, erzählen amüsante Weihnachtsgeschichten zum Schmunzeln – dabei kommt die Kulinarik nicht zu kurz…Passend zu den Geschichten gibt es ein weihnachtliches 4-Gang Menü mit korrespondierenden Weinen.

Pauschalpreis 115,00 € für Winzer-Glühwein, 4-Gang Weihnachts-Menü, Weiß- und Rotweine, Selters Mineralwasser, Lavazza Café

Donnerstag, 19.12.2021

Weihnachtsmarkt

10.00 bis 17.00 Uhr

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

Freier Eintritt

Freitag, 24.12.2021
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 Bistro oder Rheinsaal 58,00 €

Getränke extra.

Freitag, 31.12.2021 | 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.
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 Gänge

Pauschalpreis für Glühweinempfang und Menü (Getränke extra)
Rheinsaal: 160,00 €
Restaurant: 130,00 €
Bistro: 98,00 €

PARTY
PARTY

Kochkurse

Alle Kochkurse von 11.00 bis 14.00 Uhr (ausgenommen Lebkuchen-Werkstatt)
mit anschließendem gemeinsamen Mittagessen der Menügänge.
Rezepte zum Mitnehmen.

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

Individuelle Zubereitung von Fisch

Sonntag, 25.07.2021
11.00 bis 14.00 Uhr

Pochieren, poelieren, dämpfen, confieren oder braten: frischer Fisch lässt sich mit ganz unterschiedlichen Techniken zu einem köstlichen Essen verarbeiten. Welche Methode die richtige ist, hängt neben dem persönlichen Geschmack auch von der Fischsorte ab. Einige Arten haben ein sehr zartes weiches Fleisch, bei anderen Speisefischen ist es dagegen eher fest oder grobfaserig. Auch der Fettgehalt spielt eine wichtige Rolle bei der Auswahl der Garmethode. Lernen Sie mit unserem Küchenchef Roland Gorgosilich heute, wie man Steinbutt, Wolfsbarsch und Label Rouge Lachs am besten zubereitet.

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

FLEISCH – die Königsdisziplin

Sonntag, 10.10.2021
11.00 bis 14.00 Uhr

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

Pauschalpreis 150,00 €
für Aperitif, Kochkurs, Mittagessen, Wein, Selters Mineralwasser, Lavazza Café

Patisserie Spezialitäten

Sonntag, 24.10.2021
11.00 bis 14.00 Uhr

Am Ende eines Menüs kann das Dessert noch einmal einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Auch Zuhause können Sie nach diesem Kochkurs Ihren Gästen die Vielfalt der Dessertkunst präsentieren. Lernen Sie mit unserer Chef-Patissière die Zubereitung von Pralinen, einer Ganache, von Gels, Madeleines, süßen Tartes und einer klassischen Crème pâtissière. Ein Muss für alle Naschkatzen…

Pauschalpreis 98,00 €
für Aperitif, Kochkurs, Verkostung, Wein, Selters Mineralwasser, Lavazza Café

Österreichische Schmankerl

Sonntag, 07.11.2021
11.00 bis 14.00 Uhr

Die Österreichische Küche ist eine der beliebtesten Küchen der Welt- Jung & Alt schwärmt von den Klassikern wie Wiener Tafelspitz, Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödeln und Zwiebelrostbraten mit Kartoffelpüree; süße Mehlspeisen wie Salzburger Nockerl und Kaiserschmarrn – da läuft einem oft schon beim Zuhören das Wasser im Mund zusammen. Die Küche unserer österreichischen Nachbarn hat aufgrund ihrer bewegten Geschichte viel zu bieten: unser Küchenchef Roland Gorgosilich (ein waschechter Österreicher) zeigt Ihnen, wie vielfältig seine Heimatküche sein kann.

Pauschalpreis 135,00 €
für Aperitif, Kochkurs, Mittagessen, Wein, Selters Mineralwasser, Lavazza Café

Lebkuchenhaus-Werkstatt

Sonntag, 05.12.2021
13.00 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, Selters Mineralwasser

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

HOTEL-ARRANGEMENTS (alle Preise pro Person)

WEIHNACHTEN

3 Übernachtungen im Doppelzimmer im Gästehaus
Aufenthalt wahlweise zwischen 19. – 30. Dezember 2021.

485,00 € 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 Gourmet Restaurant.
- nachmittags klassischer HIGH TEA

Verlängerungsnacht mit Frühstück
85,00 € pro Person

SILVESTER

2 Übernachtungen im Doppelzimmer im Gästehaus
Anreise am 30. Dezember 2021.

380,00 € pro Person

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

Verlängerungsnacht mit Frühstück
85,00 € pro Person

Aufpreise (bei Übernachtung im Haupthaus)

Superior DZ: 25,00 € Aufpreis pro Person und Nacht
Suite: 60,00 € Aufpreis pro Person und Nacht
Junior Suite: 45,00 € Aufpreis pro Person und Nacht

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

ZEIT ZU ZWEIT

1 Übernachtung inklusive Frühstücksbuffet und Dinner im Gourmetrestaurant

170,00 € pro Person

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

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

Verlängerungsnacht mit Frühstück **im Gästehaus: 80,00 € pro Person + jeweilige Aufpreise**

GOURMET ARRANGEMENT

2 Übernachtungen inklusive Halbpension

290,00 € pro Person

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

4-FÜR-3

4 Übernachtungen zum Preis von 3 inklusive Halbpension

395,00 € pro Person

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

Aufpreise (für 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	**Einzelzimmer:**	Aufpreis Einzelbelegung auf Anfrage

RHEINGAU

GOURMET & WEIN

FESTIVAL

24.02. – 16.03.2022

www.rheingau-gourmet-festival.de

SAVE THE DATE 2022

Am 24. Februar 2022 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. 21 Tage lang kommen die Größen der Weinszene und weltweite 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!**

IHR TEAM
IM KRONENSCHLÖSSCHEN

ILKA RICHTER
Leitung Rezeption & Bankett

ANNETT HAGEN
Stellvertretende Leitung Rezeption

ROLAND GORGOSILICH
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