Schloss Berlepsch

bei Wahl von 3 Gängen: 7% Nachlass
bei Wahl von 4 Gängen: 10% Nachlass

Gräflicher gemischter Salat *16,90*
Hirtenkäse und Berlepscher Brot *als Vorspeise: 11,50*
dazu Honig-Senf-Dressing, Balsamico oder Sittich-Dressing (Fisch)
Allergene: Senf, Sellerie, Gluten, Nüsse, Milch

Kohlrabi-Cremesuppe mit Bärlauchöl
mit Räucherforelle *12,50*
Allergene: Fisch, Soja, Sellerie
oder
VEGAN mit geräuchertem Tofu *11,50*
Allergene: Soja, Sellerie

Sous-vide gegartes Rinderentrecôte
Chimichurri-Butter, gebratenem Fenchel und Zucchini,
konfierte Kirschtomaten und Rosmarin-Polenta *33,90*
Allergene: Milch, Sellerie

Rosa gebratener Lammlachs
Bärlauchbutter, Tomaten-Dattel-Konfit, gebratenem grünen Spargel, Chorizo-Risotto *33,00*
Allergene: Milch

Sous-vide gegartes Strohschweinfilet
in einer Pfanne mit Granatapfelkernen, Knoblauch, Speck und Frühlingslauch finalisiert,
Pak Choi, Süßkartoffelpüree und weißer Pfeffersoße *31,00*
Allergene: Sellerie, Milch

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
mit Petersilienpesto und Zitronensoße, Blattspinat und Tagliarini *24,50*
Allergene: Fisch, Milch, Ei

VEGAN **Orientalische Blumenkohl-Couscous-Käse-Pfanne** *24,50*
mit Joghurt-Minz Dip, Frühlingslauch
Allergene: Soja

VEGAN **Quinoa-Bratlinge mit Bärlauchrahm** *27,50*
Erbsenpüree und Pfannengemüse, Porree, Pak Choi, Tomaten, Paprika
Allergene: Senf, Milch

Baroness Burger
Knuspriger Buttermilch-Hähnchen-Burger mit Sweet-Chili-Mayonnaise, Mango, Frühlingslauch
und Chinakohl-Mandarinen-Salat in einem würzigen Brötchen *27,90*
Allergene: Milch, Mehl, Ei

Wildgulasch vom Reh und Wildschwein *27,50*
Brokkoli mit Mandelbutter und Spätzle *klein: 26,50*
Allergene: Sellerie, Senf, Gluten, Ei

Alle Preise in Euro inklusive Steuer, Karte saisonal wechselnd, Stand 4.4.2025

Für die Kleinen Säste

Spätzle mit Champignonrahmsauce *9,80*
Portion für Erwachsene *16,90*
Allergene: Eier, Milch, Gluten

Hackbällchen mit Kartoffelpüree und Ketchup (Kinderportion) *9,80*
Allergene: Eier, Milch, Gluten

Ofenkartoffel mit Kräuterquark *14,50*
Allergene: Milch

Zum Nachessen könnt Ihr wählen

Apfelstrudel nach Wiener Art, dazu Eis und Sauce von der Vanilla *12,90*
Allergene: Milch, Ei, Mehl

Gebrannte Creme von der Vanilla mit Frucht der Johannisbeere aus dem Eishaus *12,90*
Allergene: Milch, Ei

Hausgemachtes Parfait vom Krokant mit Früchten, Fruchttunke und geschlagenem Rahm *12,90*
Allergene: Milch, Ei, Nuss

Waffeltraum
Waffel mit Zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne *12,90*
Allergene: Milch, Ei, Mehl

Sorbet Spritz
Zwei Kugeln Cassis-Sorbet mit Früchtchen und Sektaufguss *9,50*
Allergene: keine

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	*4,40*	*Cappuccino*	*4,80*
Pott Kaffee	*5,20*	*Latte Macchiato*	*5,90*
Espresso	*4,30*	*Milchkaffee*	*5,20*
Espresso doppelt	*5,90*	*Heiße Schokolade*	*5,20*

Pott Tee *5,90*

Darjeeling Royal, Second Flush
Assam Special Broken
Earl Grey Premium Blatt
Kräutergarten
Bio Rooibos Pur
Grüne Harmonie
Vita Orange
Kamille
Pfefferminz
Sommerbeere

Alle Preise in Euro inklusive Steuer, Karte saisonal wechselnd, Stand 26.2.2025

Alkoholfreie Getränke

Berlepscher Quellwasser *Classic oder Naturell*	*0,25 l*	*3,90*
	0,50 l	*5,90*
	1,00 l	*8,90*
Apfel-, Johannisbeer-, Ananas-,	*0,20 l*	*4,20*
Orangen-, Maracuja- oder Rhabarbersaftschorle	*0,30 l*	*5,40*
gerne auch als Saft gereicht	*0,50 l*	*6,80*
Coca Cola[1,2,4,5,7]**, Coca Cola light**[1,2,4,5,7]**,**	*0,20 l*	*4,20*
Fanta[1,2,3]**, Sprite**[1,2]	*0,30 l*	*5,40*
	0,50 l	*6,80*
Schweppes Tonic Water[8]**, Bitter Lemon**[8]**, Ginger Ale**[1]	*0,20 l*	*4,20*
	0,30 l	*5,40*

Aperitif

Limoncello Spritz	*0,20 l*	*9,90*
Aperol Spritz[1]	*0,20 l*	*9,90*
Lillet Wild Berry	*0,20 l*	*9,90*
Lillet Lemon	*0,20 l*	*9,90*
Campari Soda / Orange[1] *25%*	*0,20 l*	*9,90*
Martini bianco, rosso[1] *15%*	*5 cl*	*5,50*
Sherry Sandeman Medium Sweet, Fino,		
Medium Dry[6] *15%*	*5cl*	*5,50*

Bier

Kellerbier, *Flasche*	*0,30 l*	*5,40*
Naturtrüb und nach mittelalterlicher	*0,50 l*	*6,90*
Tradition gebraut durch die Bayreuther Bierbrauerei		
Kutschergold, *Flasche*	*0,30 l*	*5,40*
Das Berlepscher Kellerbier verfeinert mit Apfel	*0,50 l*	*6,90*
Jacobinus Schwarzes, *Flasche*	*0,50 l*	*6,90*
Aus der Klosterbrauerei Eschwege		
Radeberger Pils, *Flasche*	*0,30 l*	*5,40*
	0,50 l	*6,90*
als **Alster**[1,2]*, mit Zitronenlimonade*		
Schöfferhofer Weizen *hell, Flasche*	*0,50 l*	*6,90*
alkoholfrei, Flasche	*0,50 l*	*6,90*
Pils alkoholfrei, *Flasche, Eschweger Klosterbräu*	*0,33 l*	*5,40*
als **Alster**[1,2]*, mit Zitronenlimonade*	*0,50 l*	*6,90*

Alle Preise in Euro inklusive Steuer, Karte saisonal wechselnd, Stand 26.2.2025

Edelbrände, Kräuterlikör & Aquavit

Apfelbrand *40%*	*2 cl*	*8,90*
Von der Goldrenette Freiherr von Berlepsch, Brauweiler Brennerei		
Scheibel Brand *40%*	*2 cl*	*8,90*
(Altes Pflümle, Moor-Birne, Mirabelline, Himbeer)		
Sibona Grappa di Chardonnay *40%*	*2 cl*	*6,90*
Grappa di Prosecco *40%*	*2 cl*	*8,90*
Pircher Williams Edelbrand *40%*	*2 cl*	*6,90*
Ramazzotti *30%*	*4 cl*	*6,90*
Jägermeister *35%*	*2 cl*	*4,50*
Malteser Aquavit *40%*	*2 cl*	*4,50*
Aalborg Jubiläums Aquavit *40%*	*2 cl*	*4,50*
Scheibel Apricot Brandy *35%*	*2 cl*	*12,50*

Spirituosen

Baileys Irish Cream[1,7] *17%*	*4 cl*	*6,90*
Cointreau *40%*	*2 cl*	*5,90*
Sambuca Molinari *40%*	*2 cl*	*4,50*
Sierra Tequila Silver *38%*	*2 cl*	*4,50*
Bombay Sapphire London Dry Gin *40%*	*4 cl*	*7,00*
Von Hallers Gin *44%*	*4 cl*	*9,00*
Jack Daniel's Tennessee Whiskey[1] *40%*	*4 cl*	*6,90*
Absolut Vodka *40%*	*4 cl*	*7,90*
Smirnoff Red Label Vodka *40%*	*4 cl*	*7,90*
Havana Club Rum 3 Jahre[1] *40%*	*4 cl*	*7,90*
Myers's Jamaica Rum[1] *40%*	*2 cl*	*4,50*
Hennessy Fine de Cognac[1] *40%*	*2 cl*	*6,50*

Scotch Whisky

Johnnie Walker Black Label *40%*	*4 cl*	*7,90*
Chivas Regal 12 Years *40%*	*4 cl*	*7,90*
Balvenie Double Wood *40% 12 Years Single Malt (ohne Rauch)*	*4 cl*	*10,50*
Bowmore *43% 15 Years Single Malt (kräftig u. rauchig)*	*4 cl*	*13,50*

Longdrinks

mit jeweils 4 cl Spirituose	*0,3l*
Gin Tonic (Von Hallers Gin)	*11,90*
Gin Tonic (Bombay Sapphire)[8]	*9,90*
Whiskey Cola (Jack Daniel's)[1,2,4,5,7]	*9,90*
Rum Cola (Havana Club)[1,2,4,5,7]	*9,90*
Wodka Bitter Lemon/Orangensaft (Smirnoff)[8]	*9,90*

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Phosphat
5) mit Süßungsmittel
6) enthält Sulfite
7) koffeinhaltig
8) chininhaltig

Alle Preise in Euro inklusive Steuer, Karte saisonal wechselnd, Stand 26.2.2025

Aperitifweine

Hausgemachter Würzwein	0,1 l	6,00
nach mittelalterlichem und geheimem Rezept	0,2 l	9,50
im Hause Berlepsch zubereitet		
Schloß Würzburg Sekt trocken	0,1 l	8,50
Sektkellerei J.Oppmann	0,75 l	44,00
fruchtig und mild, schöne Frische, harmonisch		
sehr klare und saubere Aromatik, feiner Abgang		
Pineau de Charentes Blanc 17 % vol.	4 cl	8,90
Château de Montifaud		
frischer Traubensaft und alter Cognac zu einem wunderbar fruchtigen,		
intensiven Getränk vermählt		
Champagne Collet brut	0,75 l	89,00
angenehm weicher, harmonischer Champagner	0,375 l	54,50
mit leicht nussiger Note und elegantem Abgang		

Dessertwein

	Riesling Auslese	0,1 l	9,80
Nahe	Weingut Hahnmühle		
	edelsüß		

Alle Preise in Euro inklusive Steuer, Karte saisonal wechselnd, Stand 26.2.2025

Offene Weine

	0,1l	0,15l	0,25l	0,5l
Weißwein				
Berlepscher Hausschoppen				
Riesling - trocken *Weingut Nippgen, Pfalz*	5,50	7,50	11,30	21,20
Scheurebe - halbtrocken *Weingut Nippgen, Pfalz*	5,50	7,50	11,30	21,20
Morio-Muskat - lieblich *Weingut Nippgen, Pfalz*	5,50	7,50	11,30	21,20
Berchers Grauer Burgunder QbA trocken *Weingut Bercher, Baden* *herrlich schön zu trinken, gehaltvoll, rund, vom sonnenverwöhnten Kaiserstuhl*	6,20	8,50	12,70	24,00
Schloss Vollrads Riesling „Vollratz1573" QbA trocken *Weingut Schloß Vollrads, Rheingau* *feine, mineralische Art, feine Würze, klare Frucht, Finesse, lebendig und schlank*	6,20	8,50	12,70	24,00
Unsere offenen Weine sind auch als Weinschorlen erhältlich *mit Berlepscher Quellwasser erhältlich*		-0,5	-1,50	-2,20
Rotwein				
Casa Solar tinto, Tempranillo - trocken - *Weingut Cosecheros y Criadores*	5,80	7,90	11,80	22,30
Spätburgunder - trocken - *Weingut Nippgen, Pfalz*	5,80	7,90	11,80	22,30
Schwarzriesling - halbtrocken - *Weingut Nippgen, Pfalz*	5,80	7,90	11,80	22,30
Dornfelder - lieblich - *Weingut Nippgen, Pfalz*	5,80	7,90	11,80	22,30
Göttinger Rotspon Côtes de Bordeaux *Bordeaux, Frankreich* *Kräftiger, ausdrucksvoller, eleganter Rotwein mit viel Frucht und Potential*	6,90	9,50	14,20	26,90
Merlot delle Venezie, IGT *Italien, Saftig und leicht, unkomplizierter Rotwein*	6,90	9,50	14,20	26,90
Rosé				
Bremers Pfälzer Rosé - lieblich *Portugieser, Winzergenossenschaft Ungestein*	5,50	7,50	11,30	21,20

Alle Preise in Euro inklusive Steuer, Karte saisonal wechselnd, Stand 26.2.2025

Flaschenweine

0,75l

Weißweine

Rheingau	Riesling Kabinett trocken Weingut Schloß Vollrads *besonders schöne Finesse, deutliche Mineralität, feine Würze und Eleganz der Vorzeigewein dieses Gutes*	46,50
Sachsen	Elbling QbA trocken Weingut Schloss Proschwitz *vom Pionier des Elbe-Weinbaus* *der Elbling ist einer der ältesten Rebsorten in Deutschland: Leicht, schöne Finesse, frisch*	48,00
Mosel	Zeltinger Himmelreich Riesling QbA feinherb Weingut Martin Schömann *ausdrucksvolle Frucht, harmonisch, feine Würze vom Schieferboden*	41,50
Frankreich	Chablis A.C. Domaine des Marronniers *trockener, herzhafter Weißwein aus einem der bekanntesten Weindörfer im Burgund* *der Chardonnay bringt elegante Frucht, der Kalkboden die Mineralität*	57,50

0,75l

Rotweine

Kaiserstuhl	Oberbergener Bassgeige Spätburgunder QbA trocken Winzergenossenschaft Oberbergen *samtig, freundlich, rund und weich. Klassiker von der berühmtesten Kaiserstühler Weinbergslage*	44,50
Italien	Vino Nobile Montepulciano Tenuta Trerose *kräftiger, ausdrucksvoller Wein mit viel Charakter, herzhafte Frucht, knackiges Tannin gehaltvoller Wein aus bester Lage in der Toskana*	69,50
Spanien	Rioja Reserva D.O. Vina Bujanda *dunkel, reife Frucht, kraftvoll, wunderbar ausgewogen und harmonisch*	54,50
Frankreich	Côtes du Rhône Villages « Chusclan » Domaine de la Baranière *intensive Fruchtaromen, gehaltvoll, wunderbar zu kräftigen Speisen*	48,00
Frankreich	Bourgogne Pinot Noir Vincent Bachelet *gute Fülle, reife Tannine*	54,50
Frankreich	Château De La Grenière St. Emilion Grand Cru *Seidige, weiche Struktur, Aromen von reifen Früchten, feine Holznote am Gaumen, langer Abgang*	74,00
Frankreich	Château Saransot-Dupré Listrac-Médoc Cru Bourgeois *Kräftiger, ausgewogener Bordeaux aus der renommiertenAppellation Listrac-Médoc. Tiefe Fruchtaromen von schwarzen Johannisbeeren und reifen Kirschen, begleitet von feinen Röstaromen und würzigen Noten. Elegante Tannine und eine harmonische Struktur sorgen für ein langes, geschmeidiges Finale.*	84,00
Italien	Barolo Cerviano Merli DOCG Azienda Agricola Virna *kräftiger Ausdruck, harmonisches Tannin, große Fülle*	115,00

Alle Preise in Euro inklusive Steuer, Karte saisonal wechselnd, Stand 26.2.2025