

Speisekarte

Restaurant & Café Schloss Ettersburg



*»Vor etlichen Tagen habe ich unter
lauter Forstleuten und Jägern zu
Mittag gezeu, denn der Stein aus
Weimar war hier und noch etliche
Oberförster aus der Nähe, da hat
meine Wirthin sich sehen laßen und
uns mit prächtigen Fischen und
Krebsen tractiert, obgleich hier weit
und breit kein Waßer ist. Ich ergötzte
mich sehr in der Gesellschaft«*

FRIEDRICH SCHILLER IN
EINEM BRIEF AM 21. MAI 1800
AN SEINE FRAU CHARLOTTE.

Schiller wohnte vom 15. Mai bis 2. Juni 1800 im Neuen Schloss Ettersburg – in den im dritten Stock nach Südosten zu gelegenen Zimmern, der heutigen Suite »Schiller« – um ungestört seine »Maria Stuart« zu vollenden.

Im Souterrain des Neuen Schlosses (Corps de Logis) befindet sich heute das Restaurant. Ebenfalls im Neuen Schloss befindet sich der barock-festliche Weiße Saal, das Tafelzimmer und mehrere Salons.

Schloss Ettersburg. *Der historische Ort*



Älteste Siedlungsfunde, Reste zweier frühmittelalterlicher Fluchtburgen und einer 1227 vom Landgrafen Heinrich Raspe geschliffenen Raubritterburg zeugen von der frühen Bedeutung des Ettersberges. Der 478 Meter hohe Berg war das bevorzugte Jagdgebiet der Weimarer Fürsten. In den Jahren 1706 bis 1711 ließ Herzog Wilhelm Ernst auf den Grundmauern eines 1084 gegründeten Chorherrenstifts und späteren Augustinerklosters (die heutige Schlosskirche als Chor der alten Stiftskirche lässt dessen Größe ahnen) ein Jagdschloss errichten. Johann Sebastian Bach musizierte im Festsaal der schlicht-schönen Dreiflügelanlage am Nordhang des Ettersberges. Um 1738 wurde das Corps de Logis fertig gestellt. Dieses von Herzog Ernst August in Auftrag gegebene Neue Schloss, in dessen Souterrain sich heute unser Restaurant befindet, war von barocken Parterres umgeben.

Anna Amalia wählte nach dem Regierungsantritt ihres Sohnes Carl August 1775 Ettersburg zum Sommersitz. Um das Schlossensemble entstand eine »empfindsame« Parklandschaft. »Draußen allerlei Tollheit, extemporierte Comödie«: Goethe, Wieland, Bertuch, Herder waren häufig zu Gast auf Schloss Ettersburg; es wurde musiziert, gelesen, getanzt, geliebt, gejagt ... und heftig literarisch kritisiert. Die Schloß Ettersburgsche Nation um Anna Amalia, das kunstvolle Spiel entdeckend, ein halbes Jahrzehnt »da lebend fern vom Erdgetümmel«, war berühmt, ja berüchtigt. Die Herzogin ließ im Alten Schloss einen Theatersaal herrichten. Goethe führte eigene Stücke auf, so das Jahrmarktsfest zu Plundersweilern (1778) und die Iphigenie auf Tauris (1779): Corona Schröter als Iphigenie, der Dichter selbst als Orest. Schönheit wird bestürmt und bedrängt. Ein neuer Stil, Klassik bildet sich heraus.

Angezogen von der schöpferischen Ausstrahlung, die auch nach der Geniezeit dem Schloss eigen blieb, beendete Friedrich Schiller im Frühjahr 1800 hier seine Maria Stuart. Zu einer Prunkjagd auf dem Ettersberg erschienen 1808 der russische Zar, der Kaiser der Franzosen, fast alle deutschen Fürsten.

Dank Carl Alexander und seiner Gattin, der niederländischen Prinzessin Sophie, wurde Ettersburg Mitte des 19. Jahrhunderts erneut zum herausragenden Ort künstlerischer Begegnungen. Die intellektuelle Elite der jungen Weimarer Gesellschaft traf sich hier. Wieder wurde im Zauberschloss gedichtet, geschrieben, gespielt, geplant, entworfen. Der Anwesenheit Franz Liszts, Hans Christian Andersens, Emanuel Geibels, Friedrich Hebbels ... verdankt Schloss Ettersburg eine weitere Blüte. Der 1844 zum Weimarer Hofgärtner berufene Eduard Petzold wurde beauftragt, den Park »englisch« umzugestalten. Dessen Lehrmeister Hermann von Pückler-Muskau selbst legte 1845 den bis zur Kuppe des Berges reichenden Pücklerschlag an: eine etwa 900 Meter lange Waldwiese, die zu den bedeutendsten Gartendenkmalen Europas gehört. Der Landschaftspark Ettersburg ist ein einzigartiges Beispiel für die kühnen landschaftskünstlerischen Gestaltungsideen der Zeit, für die Verbindung von Kultur und Natur.

Später dienten die Schlossgebäude einem Hermann-Lietz-Landerziehungsheim, sahen Wernher von Braun und Wolf Jobst Siedler als Schüler, waren sowjetische Offizierschule ... und schließlich Altenheim.

1998 wurden Schloss und Park Teil des UNESCO-Weltkulturerbes »Klassisches Weimar«. Von 2006 bis 2008 sanierte die Bauindustrie Hessen-Thüringen e. V. das ruinöse Schlossgebäude umfassend.

»Wir wollen künftig öfter hieher kommen. Man verschrumpft in dem engen Hauswesen. Hier fühlt man sich groß und frei wie die große Natur, die man vor Augen hat, und wie man eigentlich immer sein sollte.«

Johann Wolfgang von Goethe
(1827)

Schloss Ettersburg. *Der verlockende Ort*



»Überhaupt lockt mich alles nach Ettersburg – Menschen, Literatur, Träume ...«, schwärmte die Schriftstellerin Amalie Winter Mitte des 19. Jahrhunderts, es war aber auch stets die Küche auf dem Jagd- und Sommerschloss der Weimarer Herzöge, von der Verlockung ausging.

Schloss Ettersburg ist ein Ort sowohl abgeschiedener Geselligkeit als auch kultivierter Gelassenheit. Der Ort verlangt seine Zeit, fordert die Bereitschaft, verweilen zu wollen. Schloss Ettersburg: das heißt Klausur, Gestaltung, Konzentration und Muße, zugleich enthusiastisches Vergnügen, fröhliche Unabhängigkeit und Inspiration. Die Idee der Revitalisierung des besonderen Ortes besteht darin, die kunstsinnige Tradition und die Ausstrahlung des Ortes anspruchsvoll zu vereinen. Und auch die Ettersburger Gastronomie möchte beitragen, das Schlossensemble Ettersburg als das zu würdigen, was es ist: ein Ort von ungewöhnlicher Erregungskraft und kulturhistorischer Einzigartigkeit.

Die »genialen« Feiern in der Anna-Amalia Zeit waren berühmt, die häufigen heiter-galanten Feste berüchtigt – eine Tradition die nie

abbrach. Das »Silbernen Zeitalter« bedeutet für Ettersburg wiederum: Ästhetik, Raffinesse, sinnlicher wie geistiger Genuss. Fern vom Pomp und der Enge des Hofes, und doch stilbildend, formgebend, waren die Schulung des Geschmack ein Ziel Carl Alexanders und Sophies. Leichtigkeit mit Natürlichkeit und Größe zu verbinden, »Veredelung« durch Konversation hieß das Programm. Die Ettersburger Soiréen, an denen Hans Christian Andersen, für den die Abende auf Schloss Ettersburg »als ein schönes Kapitel von dem Märchen meines Lebens« standen, Graf Pückler-Muskau und häufig Franz Liszt teilnahmen, waren Kern der von englischer »fashion« beeinflussten Idee kultureller Erneuerung.

Geschichte und Gegenwart.

Die bebilderte Broschüre zu Schlosses Ettersburg erhalten Sie für 4 € im Restaurant.

Restaurant Schloss Ettersburg.

Der sinnliche Ort



Amalie Winter schrieb 1844: »Ettersburg ist ein Zauberschloß wo es das ganze Jahr Erdbeeren gibt und gar keine Ettiquette.« Die hauseigene Gastronomie Schloss Ettersburg sieht sich in der Tradition kultivierter und sinnlicher Geselligkeit, und hat also einen hohen Anspruch an Qualität und Service.

Ob im Terrassen-Café mit Blick auf den Pücklerschlag oder im Restaurant, das sich im coolen Understatement gefällt, ob im herzoglich-elegantem Tafelzimmer nach einem Konzert, beim Empfang im barocken Weißen Saal und als kulinarische Betreuung Ihrer Feiern und Tagungen im Gewehrsaal oder Sommerfest im Schlosspark: Individualität, ein enormes Bewusstsein für Frische, sowie die bevorzugte Verwendung heimischer Produkte prägen das Profil unserer Gastronomie.

Rezepte aus dem Goethe-Haus Am Frauenplan in Weimar (das von Johann Mützel errichtet wurde: dem Baumeister des 1712 eingeweihten Alten Schlosses Ettersburg) bereichern unsere Karte. Goethe war ein tiefer Genussmensch, der eine gute Tafel und einen schönen Wein liebte.

Im kleineren Kreis bevorzugte er zwar ein Mahl von »gediegener Einfachheit«, aber wer als Gast bei Goethe geladen war, durfte auf einen weniger frugalen Küchenzettel hoffen. Der Maler Ernst Förster beschreibt ein Gastmahl (1821) im Hause Goethe: »Es gab außer Suppe gewöhnlich drei, höchstens vier Schüsseln: Fleisch mit Gemüse (er aß sehr gern ein nach italienischer Kochkunst bereitetes Stuffato), dann gab es Fisch (Forellen liebte er zumeist), Braten (zumeist Geflügel oder Wild) und, wie er erklärte: wegen der Damen, eine Mehlspeise (Karlsbader Strudel). Er selbst zog der süßen Speise ein Stück englischen oder Schweizer Käse vor.«



DIE ETTERSBURGER KÜCHE *Wild und Fisch prägen traditionell die Küche des Jagdschlusses Ettersburg. Auf der Kuppe des heutigen Pücklerschlages stand im frühen 18. Jahrhundert ein Prunffthof, und am 6. und 7. Oktober 1808 veranstaltete Carl August im Anschluss an den Erfurter Fürstenkongress auf dem ungewöhnlich wildreichen Ettersberg eine große Hirschjagd. An der Prunkjagd nahmen Kaiser Napoleon I., Zar Alexander I., die Könige von Bayern, Sachsen und Württemberg sowie zahlreiche Fürsten, Herzöge und Marschälle teil. Geschossen wurden 47 Hirsche, 5 Rehböcke, 3 Hasen ... Goethe schrieb in sein Tagebuch: »Große Jagd auf dem Ettersberg, der ich nicht beywohnte.«*

Restaurant Schloss Ettersburg serviert lokale und internationale Küche mit Liebe. Auf unserer Speisekarte finden Sie traditionelle und regionale Delikatessen, die mit einem modernen Twist zubereitet werden. Die gemütliche Atmosphäre vom Schloss Restaurant wird Sie verführen, um eine Weile länger zu genießen.

Aperitif

Crémant de Limoux Grand Cuvéé **0,75 l** 39,00 €

Frankreich brut **0,1 l** 6,50 €

Crémant de Limoux Grand Cuvéé **0,75 l** 39,00 €

Frankreich rosé **0,1 l** 6,50 €

Birnen Gimlet Williamsbirnen-Brand / Vodka /

frisch gepresster Limettensaft / Zucker 9,00 €

Spanish Fig Tawny Portwein / Malteco 10 Jahre /

frisch gepresster Limettensaft / Feigensirup 9,00 €

Bellini Pfirsichpüree / Peach Bitters / Crémant 9,00 €

Goldbergs Brause (alkoholfrei) Heidelbeersaft / Thymian /

frisch gepresster Limettensaft / Goldberg Ginger Beer 8,00 €

Suppen

Ettersburger Zwiebelsuppe mit Kümmel-Brot ^{* a, h} _____ 7,50 €

Kürbis-Safransüppchen mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl (vegetarisch) ^{* g, h} _____ 8,00 €

Vorspeisen

Elsässer Flammkuchen mit Speck, Lauch und Zwiebel ^{* a, g} _____ 11,50 €

Flammkuchen Ziegenkäse mit Feige und Thymianhonig ^{* a, g, h} _____ 13,50 €

Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierten Walnüssen,
Feigen und Birnen Chutney (vegetarisch) ^{* a, g, i, e, h} _____ 10,50 €

Gebackene Ettersburger Zwiebel-Speck-Tarte
mit Birnen-Zwiebel-Chutney an Wildkräutersalat ^{* a, g, h} _____ 9,50 €

Salat

Knackige gemischte Salate mit bunten Tomaten, Avocado und Brotchip

wahlweise mit

geräucherte Barbarie Entenbrust ^{* a, c, e, f, j, h,} _____ 16,50 €

Jakobsmuscheln ^{* a, c, e, f, j, h, n} _____ 16,50 €

Gebratenes Maishähnchenbrust ^{* a, c, e, f, j, h, n} _____ 15,50 €

Vegetarisch

Schwarze Taglioline mit Kürbisgemüse und
frisch gehobelten Trüffel ^{* a, c, g} _____ 16,50 €

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Filet vom Zander auf cremigen Wirsing Jullienne
und Zweierlei Kartoffelwürfel ^{* d, g} _____ 24,50 €

Vom Grill

Gebratenes Lammkarree Dry Age mit Rotweinjus an glasierten
Fingermöhren und Kartoffelgratin ^{* a, c, g} _____ 27,50 €

Gegrillter Hirsch-Burger mit Blauschimmelkäse, Preiselbeer-Senf
und Birnenmarmelade, dazu reichen wir Kartoffelsticks mit
selbstgemachten Wacholdersalz und Trüffel-Mayonnaise ^{* a, c, e, j, k} _____ 18,50 €

Hirschbratwurst mit Kräuter-Kartoffelpüree und
selbstgemachter Preiselbeer-Senf ^{* a, c, g, j, h} _____ 17,50 €

Klassiker neu interpretiert

Coq au Vin Im Ofen geschmorte Entenkeulen in Barolo-Jus
mit Bunten Würzelgemüse und rustikalem Speckkartoffeln ^{* i, j, l} _____ 22,50 €

Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce und
Apfelrotkohl und Thüringer Klößen ^{* a} _____ 24,50 €

Putenleber á la Stroganoff mit saurer Gurke, Champignons,
Rote Bete, Zwiebeln und Schmand an Kartoffelpüree ^{* g, j} _____ 17,50 €

Geschmorte Kalbsbeinscheibe am Knochen gegart mit
Schmorgemüse und Petersilienwurzelpüree ^{* g, i, j, l} _____ 25,50 €

Ettersburger-Brombeer-Wildschweingulasch mit Apfelrotkohl
und Semmelkloßriegel ^{* a, c, i, j, l} _____ 24,50 €

Kindergerichte

»Kinder Essen im Restaurant Schloss Ettersburg gratis« bedeutet, dass Kinder unter dem Alter von 10 Jahren in Begleitung mindestens eines Erwachsenen, der ein vollwertiges Hauptgericht bestellt hat ein Kindergericht gratis erhält. Dieses Angebot ist auf 3 Kinder pro Familie beschränkt.

Mini Schlossburger aus Fleisch vom Weiderind mit Cheddar,
und selbst gemachten Tomatenketchup, dazu reichen wir
hausgemachte Kartoffelsticks ^{* a, c, j} _____ 7,00 €

Chicken-Lollipop Maishähnchenfilet mit hausgemachtem
Tomatenketchup und Kartoffelstampf ^{* a, c} _____ 7,00 €

Spiegeleier mit jungem Rahmspinat und Kartoffelstampf ^{* c, g} _____ 7,00 €

Aus unserer Pâtisserie

Gefüllte Schokoladenkugel an Pistazien-Crumble mit frischen
Beeren, am Tisch mit Schokoladen Soße übergossen ^{* a, c, e, h} _____ 9,00 €

Tonkabohnen Crème Brûlée
mit Zabaione Eier-Punch Eis ^{* a, c, g, h} _____ 9,50 €

... und zum Wein

Ettersburger Käsebrett mit französischer und
spanischer Käseauswahl dazu Feigensenf ^{* a, h, j} _____ 14,50 €

Hausgemachte Waffeln

Dazu empfehlen wir:

Kirschen mit Schlagsahne ^{* a, g} _____ 8,50 €

Kirschen und Vanille Eis, Schlagsahne ^{* a, g} _____ 9,50 €

Heiße Himbeeren ^{* a, g} _____ 8,50 €

oder simpel gehalten mit süßem Schnee ^{* a, g} _____ 7,00 €

Eisbecher

Schwedenbecher

Vanilleeis, Apfelmus, Schlagsahne, Eierlikör ^{* a, g} _____ 8,50 €

Heiß auf Eis

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagsahne ^{* a, g} _____ 8,50 €

Schokoladenbecher

Schokoladeneis, Stracciatella, Schokosauce, Sahne ^{* a, g} _____ 8,50 €

Nussbecher

Vanilleeis, Schokoladeneis, Nüsse, Krokant,
Karamellsauce, Sahne ^{* a, g, h, e} _____ 8,50 €

Mickey Mouse

Vanilleeis, Schokoladeneis, Gummibären, Sahne ^{* a, g} _____ 5,50 €

Unsere Speisen können eine der 14 Europäischen Allergene enthalten. Sollten Sie Fragen zur Unverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

ALLERGENE

- * a *glutenhaltiges Getreide*
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybridstämme)
- * b *Krebstiere*
- * c *Eier*
- * d *Fisch*
- * e *Erdnüsse*
- * f *Soja*
- * g *Milch und Milchprodukte*
- * h *Schalenfrüchte (Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pekanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)*
- * i *Sellerie*
- * j *Senf*
- * k *Sesamsamen*
- * l *Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l*
- * m *Lupine*
- * n *Weichtiere*

Konferieren, Tafeln, Entspannen ...

Schloss Ettersburg dient als anregende Stätte für Beratungen, Klausuren, Seminare, ist – auch dank der gehobenen hauseigenen Gastronomie – ein besonderer Ort für Festlichkeiten. Die modernen 23 Zimmer und fünf Suiten machen das Haus zu einem unvergesslichen Übernachtungsort. Wir empfehlen Ihnen gern geeignete Räumlichkeiten und stellen nach Wunsch Menüs und Buffets sowie, ein Begleitprogramm zusammen. Wer klassische Stille und historische Aura, gepaart mit zeitgenössischem Design, mit Kunst und Kultur zu schätzen weiß, der ist in der stilvollen Atmosphäre von Schloss Ettersburg bestens aufgehoben.

Bier vom Fass

Apoldaer Premium Pils 0,25 l	2,70 €
Apoldaer Premium Pils 0,4 l	4,20 €

Aus der Flasche

Apoldaer Hefeweizen 0,5 l	4,20 €
Schwarzer Esel (Schwarzbier) 0,33 l	3,00 €

Alkoholfreies Bier

Apoldaer Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	4,20 €
Warsteiner alkoholfrei 0,33 l	3,00 €

Mineralwasser

Acqua Morelli, Naturale / Frizzante Entspringt in der Region Ligurien auf über 1.000 Metern der Quelle Bauda mit besonderer Reinheit.

0,25 l	2,80 €
0,75 l	5,90 €

Granini Säfte & Nektar

Apfelsaft naturtrüb | Orange | Tomate | Kirsche | Banane |

schw. Johannisbeere | Pfirsich | Erdbeere | Rhabarber

(alle Säfte sind auch als Fruchtschorle erhältlich)

0.20 l	2,90 €
0.40 l	5,60 €

Pink Grapefruit

preiswertestes alkoholfreies Getränk (§ 6 GStG) **0,20 l** 2,40 €

Orangensaft frisch gepresst **0,20 l** 4,80 €

■ Limonaden

Goldberg Tonic Water ^{*7} Fl. 0,20 l	2,90 €
Goldberg Bitter Lemon ^{*7} Fl. 0,20 l	2,90 €
Goldberg Ginger Ale ^{*7} Fl. 0,20 l	2,90 €
Goldberg Ginger Beer ^{*7} Fl. 0,20 l	2,90 €
Goldberg Hibiscus Tonic ^{*7} Fl. 0,20 l	3,50 €
Goldberg Yuzu Tonic ^{*7} Fl. 0,20 l	3,50 €
Coca-Cola ^{*1,2} Gl. 0,20 l	2,90 €
Coca-Cola ^{*1,2} Gl. 0,40 l	5,20 €
Coca-Cola light ^{*1,2,3,4} Gl. 0,20 l	2,90 €
Coca-Cola light ^{*1,2,3,4} Gl. 0,40 l	5,20 €
Fanta ^{*1,2} Gl. 0,20 l	2,90 €
Fanta ^{*1,2} Gl. 0,40 l	5,20 €
Sprite ^{*1,2} Gl. 0,20 l	2,90 €
Sprite ^{*1,2} Gl. 0,40 l	5,20 €
Red Bull ^{*1,2} Dose 0,25 l	4,50 €
Fassbrause ^{*1} 0,2 l	2,50 €

SUST-KAFFEE

Aus Liebe zu bestem Kaffee! Kaffee ist Hingabe, ist Respekt, ist Tradition. Sust Kaffee kommt aus sorgfältig ausgewählten Hochlandregionen der ganzen Welt, die Bohnen werden von Hand gepflückt und sind gewaschen. Bereits beim Einkauf wird der Kaffee durch Sust's Cuptester sorgsam geprüft und verkostet. Da der Rohkaffee je nach Herkunftsgebiet und Wachstumsbedingungen individuelle Merkmale aufweist, röstet Sust sortenrein und stellen die Mischungen erst nach dem Röstvorgang zusammen. Anders als beim industriellen Schnellröstverfahren werden die Bohnen bei Sust schonend im Langzeitverfahren geröstet und können dadurch ihre feinen, differenzierten Aromen ausbilden. Die Kühlung der Bohnen nach dem Röstvorgang erfolgt lediglich mit Luft und nicht wie herkömmlich mit Wasser, was dem Kaffee ein intensiveres Aroma beschert und damit zur Qualität des Kaffees ebenfalls maßgeblich beiträgt.

Kaffee

Espresso ^{*1}	2,50 €
Espresso doppio ^{*1}	3,20 €
Espresso Macchiato ^{*1, g}	3,50 €
Tasse Kaffee ^{*1}	2,90 €
Kännchen Kaffee ^{*1}	5,50 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,90 €
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	5,50 €
Latte Macchiato ^{*1, g}	3,90 €
Cappuccino ^{*1, g}	3,90 €
Milchkaffee ^{*1, g}	3,90 €
Trinkschokolade mit Schlagsahne (zubereitet mit feinsten französischer VALRHONA Schokolade) ^{*g}	5,50 €
Heiße Zitrone frisch gepresst	2,90 €
Glas warme Milch mit Honig ^{*g}	3,60 €

Tea Forté

The Exceptional Tea Experience. Tea Forté wurde 2003 gegründet und ist der wahrgewordene Traum eines einzelnen Mannes. Der renommierte amerikanische Designer, Peter Hewitt, hat es sich zur Aufgabe gemacht, die »Kunst des Tees« einzufangen und eine zeitgenössische Tee-Zeremonie zu entwickeln. Peter's Leidenschaft für ganze Blatt-Tees nahm in den Teehäusern Asiens ihren Anfang. Hier entdeckte er die Komplexität der Aromen aus ganzen Teeblättern und die außergewöhnliche Zeremonie, welche die Kunst des Teetrinkens ergibt. Mit der Hilfe von Tee-Experten wurden die Mischungen von ganzen Teeblättern, grob geschnittenen Kräutern und Blüten sorgfältig perfektioniert. Peter Hewitt erarbeitete sich jedes einzelne Detail der Tee-Pyramiden und krönte sie mit dem Markenzeichen, dem Teeblatt. Jede einzelne Pyramide ist ein kleines, Kunstwerk; in Handarbeit im Betrieb inmitten der üppigen Teegärten Chinas hergestellt und so gestaltet, dass sie in Geschmack und Aroma dem offenem Tee gleichgestellt ist.

Tee-Kännchen Tea forté 5,90 €

Earl Grey – biologisch, Schwarztee

Der Earl Grey von Tea forté ist einzigartig. Kräftiger Indischer Tee, Bergamotte-Öl aus Italien und Ringelblume für einen modernen Aspekt in diesem eleganten Klassiker.

English Breakfast – biologisch, Schwarztee

Klassischer Breakfast Tee mit reichem, abgerundetem Geschmack, vollem Körper und Aroma. Unsere perfekt ausgewogene Mischung aus herrlichen Tees aus Indien ergeben eine große Tasse, morgens, mittags oder abends. Genießen Sie diesen Tee schwarz oder gesüßt.

Chamomile Citron – biologisch, Kräutertee, von Natur aus koffeinfrei

Tea forté's beruhigender Kamillentee mit einem zarten, fruchtigen Finale. Kamillenblüten, Orangenschalen und Vanille ergeben einen sanften Aufguss. Perfekt zur Entspannung nach einem langen Tag.

Moroccan Mint – biologisch, Grüner Tee, enthält wenig Koffein

Grüntee gemischt mit duftender Nana-Minze. Ein vollendet ausgewogener Tee mit einem kühlenden Ausklang. Sowohl heiß, als auch kalt zu genießen.

Blueberry Merlot – biologisch, Kräutertee, von Natur aus koffeinfrei

Verführerische, sommersüße Blaubeeren mit einem Hauch von Salbei abgerundet machen diese Tasse zu einem Hochgenuss. Auch ohne Korkenzieher.

Raspberry Nectar – *Kräutertee, von natur aus koffeinfrei*

Eine verführerische, fruchtige Himbeer Mischung, kräftig im Geschmack. Saftig wie ein Korb voll handgepflückter Himbeeren die in der Sommersonne zur Perfektion gereift sind. Sein lebendiger, natürlicher Geschmack rundet das Versprechen ab.

White Ginger Pear – *Weißer Tee, enthält wenig Koffein*

Unauffällig exotische Mischung von weißem Tee und japanischer Birne ausgeglichen mit einer Spur von Ingwer. Sie ist natürlich süß, fast saftig, überrascht Sie allerdings mit einem trockenen nachhaltigen Geschmack.

Jasmine Green – *biologisch, grüner Tee*

Der natürliche Duft der nächtlichen Jasminblüte ist in jeder Tasse dieses leichten und blumigen Grüntees eingefangen. In unseren Teegärten im Süden Chinas im Frühling geerntet, ergibt diese schöne Mischung einen verführerischen Tee.

Sencha – *biologisch, grüner Tee*

Einer der Besten Japans. Unser gedämpfter grüner Tee ergibt einen hellen und zarten Aufguss, mit der Frische einer grünen Wiese. Ein Hauch von gerösteten Kastanien weht aus jeder Tasse.

Ginger Lemongrass – *biologisch, Kräutertee, koffeinfrei*

Ein belebender Blend von Zitronengras und einer leichten Ingwer Note.

Obstbrand

Destille Erfurt Schlehe 40% 4cl _____	9,00 €
Destille Erfurt Haselnuss 40% 4cl _____	9,00 €
Destille Erfurt Waldhimbeere 40% 4cl _____	9,00 €
Destille Erfurt Waldbrombeere 40% 4cl _____	9,00 €
Destille Erfurt Schokolade 40% 4cl _____	9,00 €

Grappa

Nonino Grappa Chardonnay 40% 4 cl _____	8,00 €
Nonino Grappa di Merlot 40% 4 cl _____	8,00 €

Vodka

Partisan Vodka 4 cl 5,00 €

Bitter, Amaro & Co

Linie Aquavit 4 cl 5,00 €

Malteser 4 cl 5,00 €

Fernet Branca 4 cl 5,00 €

Ramazotti 4 cl 5,00 €

Jägermeister 4 cl 5,00 €

Aromatique 4 cl 5,00 €

Becherovka 4 cl 5,00 €

Cognac & Brandy

Remy Martin V.S.O.P

40%. *Seidig und rund, harmonisch und ausbalanciert.*

Fruchtige Noten von Aprikose und Pfirsich. Aromen von Rosen,

Veilchen und süßer Vanille 4 cl 8,00 €

Remy Martin XO

40%. *Bis zu 37 Jahre gereift, ein Hauch von getrockneten Früchten,*

Noten von Jasmin, Narzisse, Walnuss und Safran 4 cl 28,00 €

Cardenal Mendoza

42%. *Voller Körper und harmonischer Geschmack mit leichter Süße*

und Aromen von Pflaumen und Rosinen 4 cl 9,00 €

Carlos I Solera Gran Reserva

40%. *Gereift in Eichenholzfässern, aromareich, voll und weich.*

Noten von Vanille, Muskatnuss, Dörrobst und Mandeln 4 cl 9,00 €

Gin

LYONEL

50%. Premium Gin aus Weimar, aus BIO-Zutaten, leichter Gin mit Kräuteraromen von Thymian, Bärwurz und Geschmack von Früchten wie Himbeere **4 cl** 9,00 €

HENDRICK´S

44%. Schottisches Destillat mit Extrakten aus Rosenblättern, Dry Gin sehr ausgewogen mit floraler Note **4 cl** 9,00 €

Ferdinand's Saar Dry Gin

44%. Fruchtige Frische mit Nuancen von Wacholder mit etwas Säure **4 cl** 9,00 €

Gin Mare

42,7%. Mediterraner Gin mit starken Noten von Oliven, Rosmarin, Basilikum, sehr lebhaft mit leichter Schärfe **4 cl** 12,00 €

Tanqueray No. 10

47,3%. Sehr feiner Gin mit einer Spur von Zitrus, ein exquisites fruchtiges Aroma mit einem leichten Hauch von Malz, sehr weich, sanft im Nachklang **4 cl** 9,00 €

Tanqueray Rangpur

41,3%. Aus sehr saftigen Rangpur-Limetten. Dezentere Wacholder, erlesene Kräuter, natürliche Frucht, leichte Bitternote **4 cl** 10,00 €

Bombay Sapphire

47%. Sehr milder, hocharomatischer Gin mit viel Eigencharakter und Aromen von zehn Kräutern **4 cl** 7,00 €

Monkey 47

47%. 47 handverlesene Kräuter und circa 100 Tage im Steingut gereift, sehr komplex und wuchtig, starke Wacholdernote, leichte Zitrusnote **4 cl** 11,00 €

Whisky & Whiskey

Bulleit Bourbon

45%. Vornehme Würze und süßes Eichenaroma. Am Gaumen sanft mit Tönen von Ahorn, Eiche und Muskat. Das Finish ist lang, trocken, seidig mit leichtem Karamellgeschmack **4 cl** _____ 9,00 €

Glenmorangie The Original 10 Year Old

40%. Gereift in Eichenfässern, minziger Duft, fruchtig, oral im Geschmack würzig **4 cl** _____ 12,00 €

Glenlivet 15 Year Old French Oak Reserve

40%. Fünfzehn Jahre in Limousin-Eichenfässern gereift, Duft nach Erdbeeren, Vanille, im Gaumen beständig, malzig, würzig, cremig, komplex **4 cl** _____ 15,00 €

Glenlivet 18 Year Old

43%. Feiner Hauch von Eiche im Duft, blumig-würzige Note im Geschmack, etwas nussig **4 cl** _____ 18,00 €

Talisker 10 Year Old

45,8%. Gereift in Eichenfässern, sirupartig im Geschmack mit einer pfeffrigen Entwicklung **4 cl** _____ 12,00 €

Lagavulin 16 Year Old

43%. Sehr stark, Torf und rauchig, würzig, wunderschön geschichtet, mit einem sehr langen Abgang **4 cl** _____ 15,00 €

Laphroaig 10 Years-Old

40%. Intensive Torfnote im Duft, würzig und sehr mundfüllend im Geschmack **4 cl** _____ 9,00 €

Offener Weißwein

SAALE-UNSTRUT

Müller-Thurgau

Gutsabfüllung, Deutscher Qualitätswein

Winzerhof Gussek

Naumburg feinfruchtiges Bukett, geschmeidige Frucht, frisch,

feinwürzig, elegant und ausgewogen **0,1 l** 4,80 €

BADEN

Grauer Burgunder

Deutscher Qualitätswein, Weingut Freiherr von Gleichenstein

klares, ausdrucksvolles Aroma von Orangenschale und Quitte,

nicht allzu kräftiger Körper mit pikanter Säure am Gaumen

und würzigem Abgang **0,1 l** 4,80 €

SAAR

VO Riesling

Weingut von Othegraven von Günther Jauch

Ausgewogen und fruchtbetont, mit einer Spur Mineralik **0,1 l** 5,10 €

Max Riesling

Weingut von Othegraven von Günther Jauch

Feine Kräuternoten, elegante Säure und kandiertes Steinobst **0,1 l** 5,80 €

FRANKEN

Silvaner

»Juliusspital«, Deutscher Qualitätswein

Weingut Juliusspital

Würzburg, VDP, feinfruchtig und spritzig, mit eleganter und klarer

Säurestruktur, gut eingebundene Aromen von Stachelbeere und

Kiwi, harmonisch **0,1 l** 5,10 €

MOSEL

Riesling

Deutscher Qualitätswein, Weinhaus Thanisch, Mosel

frisch und animierend im Bukett, reife Zitrusfrucht und

mineralische Noten, am Gaumen Aromen von reifen Birnen und

Honigmelone, schöne Saftigkeit, angenehme Säure **0,1 l** 5,10 €

PFALZ

Scheurebe

»Vier Jahreszeiten«, Deutscher Qualitätswein

Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim

duftig, würzig, schöne Aromen, harmonisch **0,1 l** 5,10 €

Offener Roséwein

PFALZ

Spätburgunder Rosé

»Vier Jahreszeiten«, Deutscher Qualitätswein

Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim

duftig, feinfruchtig, schöne Aromatik, harmonisch 0,1 l _____ 5,10 €

Offener Rotwein

SAALE-UNSTRUT

Dornfelder

Gutswein, Deutscher Qualitätswein

Landesweinkellerei Pforta

tiefes Dunkelrot, feine Fruchtaromen, angenehmes Tanningerüst,

gut ausbalanciert 0,1 l _____ 5,10 €

BADEN

Spätburgunder

Deutscher Qualitätswein Weingut Landerer, Vogtsburg

kräftiges Kirschrot, schöne Aromenfülle von reifer Schwarzkirsche

bis hin zu dunklen Beeren, dezente Würze und gut eingebundene

Tannine 0,1 l _____ 5,40 EUR

FRANKREICH

Merlot

»Aimery«, I.G.P. Pays d' Oc, Sieur d'Arques

fruchtiges Bukett, präzise Säure, kräftig, tiefe Frucht 0,1 l _____ 5,60 €

CHILE

Cabernet Sauvignon

Viña Marquez, Colchagua Valley

volle, kräftige Fruchtnote mit Aromen von Cassis und

angenehmen Tanninen 0,1 l _____ 5,60 €

PFALZ

Blauer Portugieser

»Dürkheimer«, Deutscher Qualitätswein

Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim

samtig, abgerundet, tiefgründig 0,1 l _____ 5,40 €

Flaschenwein | *Weißwein*

SAALE-UNSTRUT

Silvaner

Gutsabfüllung, Deutscher Qualitätswein

Winzerhof Gussek, Naumburg

blumige, würzige Nase, kräftiger Körper, Aromen von reifer Birne,

milde Säure, harmonisch, trocken **0,75 l** _____ 29,00 €

Müller-Thurgau

Deutscher Qualitätswein, Winzerhof Gussek, Naumburg

feine geschliffene Frucht, schmelzig, schönes Süße-Säure-Spiel,

harmonisch, feinherb **0,75 l** _____ 27,00 €

PFALZ

Chardonnay

»Vier Jahreszeiten«, Deutscher Qualitätswein

Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim

weiche Frucht mit frischer Säure, feiner Aromatik von gelben

Früchten, ausgewogen, trocken **0,75 l** _____ 28,00 €

Riesling

»Dürkheimer Spielberg«, Kabinett

Weingut Darting, Bad Dürkheim

gelbe Farbe, reife Aromen von gelbem Apfel, Mandarine,

Pfirsich und Zitrus, fruchtig, saftig, gut eingebundene Säure,

trocken **0,75 l** _____ 28,00 €

NAHE

Weißburgunder

Qualitätswein

Weingut Forster, Rummelsheim Nahe,

sehr lebendig und mineralisch, frisch-fruchtig, trocken **0,75 l** _____ 27,00 €

FRANKEN

Bacchus

»Sommeracher«, Kabinett

Winzerkeller Sommerach,

Aromen von Maracuja und Holunderblüten, am Gaumen frisch

und fruchtig, harmonisch eingebundene Säure, leicht,

halbtrocken **0,75 l** _____ 27,00 €

SAALE-UNSTRUT

Blauer Zweigelt Weißherbst

Deutscher Qualitätswein

Thüringer Weingut Zahn, Grossheringen-Kaatschen

leuchtendes Rosé, duftig, kräftig im Geschmack mit schönem

Säure-Süße-Spiel, Aromen von roten Johannisbeeren

feinherb 0,75 l _____ 29,00 €

Flaschenwein | *Rotwein*

SAALE-UNSTRUT

Blauer Zweigelt

Gutswein, Deutscher Qualitätswein

Thüringer Weingut Zahn, Grossheringen-Kaatschenfruchtig

leicht, Aromen von Kirsche

trocken 0,75 l _____ 27,00 €

ITALIEN

Bardolino Classico

»Val dei Molini«, DOC, Cantina Custoza, Venetien

elegante, schöne Frucht, leicht und harmonisch

trocken 0,75 l _____ 28,00 €

Primitivo di Manduria

»familiae«, DOP, Apulien

intensiv, dunkle Frucht, Aromen von Schwarzkirsche,

gut ausbalanciert, weich

trocken 0,75 l _____ 31,00 €

FRANKREICH

Château Perayne

AOC Bordeaux Supérieur, Barrique-Ausbau

intensive Nase, Brombeeraromen, vollfruchtig, feine, gut

eingebundene Tannine, typischer Bordeaux, nachhaltig am Gaumen,

Ausbau im Eichenfass

trocken 0,75 l _____ 39,00 €

SPANIEN

Rioja Tinto

DOCa Rioja, Marqués de Tirón

elegantes, fruchtiges Bukett, weich, volle Frucht

mit geschliffener Fruchtnote, mittlerer Körper,

weiche Gerbstoffstruktur, frisch, komplexe dunkle Aromatik,

harmonisch, trocken 0,75 l _____ 29,00 €

Baron de Ley Reserva

DOCa Rioja, Baròn de Ley

feine Vanillearomen, weicher Fruchtgeschmack, an Waldbeeren und Lakritze erinnernd, stoffig, harmonisch, 2 Jahre Barrique-Reife, 90% Tempranillo, 10% Cabernet-Sauvignon

trocken 0,75 l _____ 36,00 €

Sekt & Crémant

DEUTSCHLAND

Sekt »Herrenfels« halbtrocken Fl. 0,2 l _____ 6,40 €

Sekt »Herrenfels« trocken Fl. 0,2 l _____ 6,40 €

Riesling Sekt

Splendid Privat, Mosel

fein abgestimmte Cuvée aus Riesling-Weißwein,

angenehm trockene Art, feinperlig, fruchtiges Bukett Fl. 0,75 l _____ 27,00 €

Sekt Weißburgunder

»Saskia«

Thüringer Weingut Zahn, Grossheringen-Kaatschen

strahlender Glanz und goldgelbe Reflexe am Gaumen,

saftig mit tollem Schmelz, frische Exotik und Würze runden

den Wein ab Fl. 0,75 l _____ 32,00 €

FRANKREICH

Crémant de Limoux

6. Platz unter 200 Champagners und Sekten, feine Noten und

Aromen von grünem Apfel und Honig, florale Noten und weiße Blüten,

Frische und Finesse, feine Perlage, angenehme Säure

»Grande Cuvée 1531«, AOC Limoux Gl. 0,10 l _____ 6,50 €

Fl. 0,75 l _____ 39,00 €

»Grande Cuvée 1531«, Réserve, AOC Limoux Rosé

glänzend lachsfarben mit brillanten Reflexen Gl. 0,10 l _____ 6,50 €

Fl. 0,75 l _____ 39,00 €

ZUSATZSTOFFE:

- * 1 mit Farbstoff
- * 2 koffeinhaltig
- * 3 mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartam
- * 4 mit Konservierungsstoff Benzoesäure
- * 5 gefärbt mit Beta Carotin
- * 6 mit künstlichen Süßstoff Cyclamat, Aspartam (entält Phenylalanin) und Saccharin
- * 7 chininhaltig
- * 8 geschwefelt (alle Weine)



Feiern, Tagen, Übernachten ...

Vor den Toren Weimars ist der subtile Charme sorgsam renovierter Schlossgebäude zu erleben. Historische Säle, Seminar- und Clubräume eröffnen eine Tagungsatmosphäre, die ihresgleichen sucht. Komfortable Gästezimmer und eine gehobene Gastronomie laden zum Verweilen und Entspannen ein. Die großzügigen Räumlichkeiten bieten perfekte Voraussetzungen für Tagungen und Sitzungen: modernste Technik und individuelle Betreuung sorgen für den reibungslosen Ablauf der Veranstaltung. Seminarräume für bis zu 200 Personen, dazu Terrassen und die ruhige Weite des Landschaftsparks – das Tagen auf Schloss Ettersburg ist produktiv und professionell.

»Sie wissen, daß die Schloß Ettersburgsche Nation nicht in dem besten Gerücht ist, und um sich kein Dementi zu geben, so fahren wir in unserm Lebensplan fort, nämlich daß alles, was hier auf den Berg kommt, eine Probe ausstehn muß.« Herzogin Anna Amalia (1779)

ÖFFNUNGSZEITEN

Im Winter (November – Februar)
sind wir von montags bis sonntags
von 11 bis 21 Uhr da.

Im Sommer (März – Oktober)
sind wir montags bis sonntags
von 11 bis 23 Uhr für Sie da.

Kontakt

Restaurant Schloss Ettersburg
Heiko Schaller
Am Schloss 1
99439 Ettersburg
Tel.: (0 36 43) 742 84 10
info@schlossettersburg.de
www.schlossettersburg.de

Newsletter

Monatlich erscheint ein Info-Brief,
der über das Kultur-Programm
informiert. Wenn Sie in den Verteiler
aufgenommen werden möchten,
senden Sie eine E-Mail an
info@schlossettersburg.de