



# Schloss Diedersdorf



## Bankettmappe

**2012**

Kirchplatz 5-6  
Tel. +49 (0) 3379 35 35 0  
info@schlossdiedersdorf.de

D- 15831 Diedersdorf  
Fax. +49 (0) 3379 35 35 35  
www.SchlossDiedersdorf.de



# Schloss Diedersdorf

## Kleine Köstlichkeiten für Ihren Empfang

### Amuse gueule

Lachstatar auf Graubrot mit Oliven,  
Riesengamba auf Cocktail Dip

**Stk. 2,80 €**

\*\*\*

### Finger Sandwiches

Roastbeef mit Paprika-Gurken-Chutneys,  
Norwegischer Räucherlachs mit grüner Meerrettichcreme,  
Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto,  
Knuspergarnelen,  
Blätterteig Schinkenkipferl,  
Spinat Schafkäse-Tascherl,  
Mini Würstl im Schlafrock,  
Traube am Spieß mit Gouda

**Stk. 2,20 €**

\*\*\*

### Canapes belegt mit

Räucherlachsrose mit Zitrone und Dill,  
Luftgetrockneter Rauchschinken mit Melonenkugeln,  
Italienische Salami mit gefüllten und marinierten Champignonköpfen,  
Pumpernickel mit Frischkäse

**Stk. 2,40 €**

\*\*\*

### Dunkel Gebackenes belegt mit

Matjestatar garniert mit Dillsträußchen,  
Weichkäse mit Kräutern,  
Blut- und Leberwurst mit scharfem Senf

**Stk. 2,20 €**

\*\*\*

### Kleine Desserts

Gebrannte Creme im Asia Löffel,  
Mini Plunder,  
Verschiedene Petit Fours

**Stk. 2,00 €**



# Schloss Diedersdorf

## Brunchbüffet

Hausgemachte Marmeladen und Konfitüren,  
Imkerhonig

frische Landmilch mit einem Müslisortiment  
diverse Joghurts mit Früchten  
Rühreier mit Speck und Kräutern  
von Landhühnern

Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken  
und verschiedene Dressingsoßen

Potpourri vom Fisch  
Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets, Sprotten  
und Heilbutt, dazu Meerrettich und Dill-Senfsoße

Rustikale Bratenplatte  
Leberwurst, Mettwurst

Havelländer Rauchschinken  
an Honigmelone und Antipasti

\*\*\*

Bunte Gemüsebrühe mit Eierstich und Wurzelgemüse

\*\*\*

Havelzander in Spreewaldsoße, Kräuterschwenkkartoffeln

Gebratene Entenkeule auf Kirschsauce  
mit Ananasrotkraut und Semmelknödel

Zarte Medaillons vom Schweinefilet  
mit Rahmchampignons

Kartoffelgratin

\*\*\*

Fruchtcremes

Schokoladenpudding

Frisches Obst

Blechkuchen oder Gebäck

\*\*\*

Käseauswahl mit bunten Trauben

Landbrot, Weißgebäck, Landbutter und Schmalz

**28 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Vegetarisches Buffet

Antipasti di Verdure

Frische Salate der Saison  
mit Croutons dazu Himbeerdressing

Fleischtomaten mit Mozzarella,  
Basilikum und geschrotetem Pfeffer

Reissalat mit Früchten und Curry

Salat von roten Linsen, Kreuzkümmel Kräutern,  
Schafskäse

\*\*\*

Bärlauchsüppchen

\*\*\*

Gefüllte Paprikaschoten und Zucchini  
gefüllt mit Ratatouille, Tomatensauce  
mit Pilzragout

Kartoffel-Spinat-Gratin

Kleine Gemüsespieße

Großes Gemüsebukett  
Blumenkohl, Broccoli, grüne Bohnen  
und Karotten

Risotto mit Steinpilzen

Baked Potatoes mit Kräuterquark

\*\*\*

Gestürzter Milchreis mit Kirschen

Erdbeer-Buttermilch-Mousse  
mit frischen Obst der Saison

\*\*\*

Käsevariation mit Rohmilchkäse

Brotauswahl (Vollkorn, Olivenbrot)  
aus der Schlossbäckerei

**28 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Buffet „Blau-Weiß“

Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und Mais  
mit Kräuterdressing

Dreierlei Gewürzgurken  
(Knoblauch-, Salz – und Dillgurken)

Pikante Fleischpflanzerl

Münchner Wurstsalat, Obatzda,  
Kartoffelsalat mit Speck und Radi

Rustikale Platte  
Mit Schwarzwälder Schinken,  
Roten und Weißem Presssack

\*\*\*

Leberknödelsuppe

\*\*\*

Münchener Backhendl

Kleine Haxen auf  
warmem Sauerkraut

Weißwürste mit süßem Senf

Ofenfrischer Leberkäse

Bratkartoffeln und Kartoffelauflauf

\*\*\*

Bayrische Creme mit Schattenmorellen

Apfelstrudel mit Vanillesoße

\*\*\*

Kleine Bayerische Käseauswahl  
mit Trauben und Radi

Brotkorb mit Brezeln und Schmalz

**29 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Vom Rost und aus der Asche

Sommerliche Blattsalate mit knusprig gebratenen Speckwürfeln  
und Croutons dazu Himbeerdressing

Krautsalat, Bohnensalat, Tomatensalat,  
frischer Gurkensalat

Fleischtomaten mit Mozzarella,  
frischem Basilikum und geschrotetem Pfeffer

Kartoffelsalat mit Speck

Nudelsalat mit Mango-Chili-Marinade  
und Frühlingslauch

\*\*\*

### **vom Grill:**

Maiskolben, Paprikaschoten, Gemüsezwiebeln

Grillwurst, mariniertes Schweinenackensteak,  
Lammkotelette, Hüftsteak vom Angusrind, Putensteak  
Spare Ribs und Fisch in der Folie gegart  
dazu verschiedene Grillsoßen  
Kräuterdips und Kräuterbutter

### **Aus der Asche:**

Heiße Backkartoffeln und Kartoffelspalten  
mit Schnittlauchrahm

\*\*\*

Waldbeerenkompott mit Vanilleschaum

Weißer und Brauner Mousse

\*\*\*

Käsevariation mit Traubenarrangement

Verschiedene Brotsorten, Knoblauchbaguette  
Schmalz und Butter

**30 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Diedersdorfer Landbuffet

Tomaten-Mozzarella-Salat  
mit Croutons, Oliven und Basilikum

Frische Blattsalate mit Gurke, Tomate, Paprika

Dreierlei sauren Gurken  
(Gewürz, Senf, Knoblauch)

Kartoffelsalat, Bohnensalat, Krautsalat

\*\*\*

Tomatensuppe  
mit Croutons und Gartenkresse

\*\*\*

Zanderfilet gedünstet mit Meerrettichsauce

Hähnchenbrustfilet in Knuspermantel

Kleines Spanferkel vom Koch tranchiert  
mit Braunbiersauce

Sauerkraut, Zucchini, Paprikagemüse

Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelrösti

\*\*\*

Ofenfrischer Pflaumenkuchen aus der Landbäckerei

Grießflammerie mit Waldbeeren

\*\*\*

Käse aus deutschen Landen

Knoblauchbaguette, Landbrot, Butter und Schmalz

**30 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Vitalbuffet

Bunte Blattsalate  
dazu klare und gebundene Hausdressings

Hirtensalat

Putenbrust mariniert mit Ingwer  
und Wacholder auf Sprossengemüse  
Serrano Schinken mit Melone

Gemüsesülze mit Fetakäse  
und leichter Knoblauchsauce

\*\*\*

Legiertes Süppchen von jungen Lauchzwiebeln

\*\*\*

Zander im Gemüsebett

Putensteak in Currysauce

Hirschbraten in Steinpilzjus  
mit Rotkohl

Folienkartoffeln mit Sauerrahm

## Beilagen

Gemüsereis, Schmelzkartoffeln oder Knödel

\*\*\*

Joghurt Fruchtcreme

Frische Früchte der Saison

Grießpudding mit Himbeermark

\*\*\*

Internationales Käsebrett

Landbutter mit  
Vollkornbrötchen, Holzofenbrot

**31 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Diedersdorfer Wildschwein

Steinpilzrahmsuppe

Wildschwein  
im Steinbackofen zubereitet  
mit Preiselbeeren und Apfelrotkohl

Grüne Bohnen im Speckmantel  
gebratene Champignons  
Hausgemachte Klöße, Salzkartoffeln

Bauernbrot und frische Salate

Rote Grütze mit Vanillesoße

Blaubeerpfannkuchen

Kleines Käsebrett  
mit Trauben

## Spanferkel

Münchner Leberknödelsuppe

Spanferkel aus dem Rohr  
mit Spreewälder Fasskraut  
Erbsenpüree, Salzkartoffeln  
frischer Salat der Saison

Rote Grütze mit Vanillesoße

Käse am Stück

Brotkorb, Butter und Schmalz

**32 € ab 20 Personen pro Person**

**28 € ab 30 Personen pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Herbstliches Buffet

Frische Blattsalate:  
Tomatensalat, Gurkensalat,  
Rettichsalat, Pilzsalat,  
Kartoffelsalat

Geräucherte Fischplatte:  
Lachs, Aal, Makrelen, Forelle,  
Sahnemeerrettich

Matjesfilet mit Zwiebelringen

Rustikales Holzbrett:  
Partybouletten, Eisbeinsülze,  
roher und gekochter Schinken,  
saurem Gemüse

\*\*\*

Zanderfilet in Rieslingsauce  
mit bunten Reis

Kartoffelkürbisauflauf

Minihaxe an deftigem Sauerkraut,  
Kräuterkartoffeln

Schweinekrustenbraten mit  
Braunbiersauce

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding

Obstsalat

\*\*\*

Deftige Käseauswahl

Schmalz, Butter und Brot vom Gutshof

**32 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Alles aus dem Wasser

Muschelcocktail rot/weiß

Matjessalat

\*\*\*

Hummercremesuppe mit Käsecroutons

\*\*\*

Wolfsbarsch  
in der Salzkruste gebacken

Rotbarschfilet gedünstet  
auf Dill-Krebssauce

Wildreis, Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln

Großes Gemüsebukett  
Bohnen, Karotten, Blumenkohl, Broccoli  
Sc. Hollandaise

\*\*\*

Mousse au Chocolat, weiß und braun  
Obstcocktail mit Eierlikör

Kleine Pfannkuchen in Amaretto

\*\*\*

Kleine Käseauswahl  
mit Trauben

Brotbuffet, Butter und Schmalz

**33,00 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Sommerliches Buffet

Frische Blattsalate mit Kräuter-Knoblauchdressing

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Olivenauswahl, gefüllte Tomaten,  
Champignon und Paprika

Fischerplatte mit Räucherfisch:  
Lachs, Aal, Makrele, Forelle  
und Sahnemeerrettich

Rostbeefplatte, rosa gebraten  
mit Remouladensauce

\*\*\*

Herzhaftes Kartoffelsüppchen  
mit Schinkenstreifen

\*\*\*

Havelzanderfilet, gedünstet, süß-sauer,  
Petersilienkartoffeln

Hähnchenbrustfilet paniert  
an Ratatouille, Gemüserais

Tranchen vom Schweinefilet an Pfefferrahm

Kartoffelgratin

\*\*\*

Frische Erdbeeren  
mit Vanilleeis

Wackelpudding, rot und grün,  
mit Vanilleschaum

\*\*\*

Käsebrett mit blauen Trauben

Brotkorb, Butter, Schmalz

**33 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Mediterranes Büffet

### Tapas

Frische gemischte Salate  
dazu Knoblauchschaftskäse, zweierlei Dressing

Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen  
mit frischem Basilikum

Artischocken und Anchovis in Vinaigrette, Oliven mit Peperoni  
Sardellen, in Knoblauch und Petersilie eingelegt

Parmaschinken  
mit Feigen und verschiedenen Melonen

\*\*\*

Pisto Manchego  
(Spanische Gemüsesuppe)

\*\*\*

Lubina a la sal  
Wolfsbarsch in Salzkruste gegart  
mit Pinienkernen

Schweinelende im Serrano-Schinkenmantel

Hähnchenroulade mit Pesto-Füllung

Spinat-Tomatengemüse, Paprika-Auberginengemüse

Kartoffeltortilla

Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Zabaglione mit Beerenfrüchten

Caramel Flan

\*\*\*

Italienische Käseplatte mit Weintrauben  
(Robiola, Provolone, Parmesan, Gorgonzola)

Ciabatta, Paprika- und Olivenbrot  
Sauerrahm, Butter und Aioli

**36 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Rittermahl

Schwarzgeräucherter Schinken und Speck

Gemüse aus dem Hofgarten:  
Zwiebeln, Weißkraut, Radi

\*\*\*

Kohlsuppe

\*\*\*

Gemischte Laibstücke vom Burggrabenfischen  
und Krebsen auf Reise  
mit wilden Kräuterlein in der Gusspfanne

Gebratene Ripplein von der zahmen Sau,  
Schlegel vom Geflügel  
mit scharfer Paradiesapfelstippe

Gesottenes Schwein mit Specktonke,  
Erdäpfelklöße auf gewürztem Fasskraut

Gefüllte Kohlbällchen

\*\*\*

Alle Gerichte werden auf Platten und in Schüsseln serviert.  
Das Dessert wird als Dessert angerichtet.

Am Burggraben steht am Apfelbaum –  
Bratapfel mit Vanilleschaum

Kuh und Ziege geben es her –  
Margenstopfen mit Käse und Trauben

Das Bäckers Brot  
schmeckt auch ohne Not –  
Brotvielfalt

**36 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Diedersdorfer Jagdbüffet

Chicorée- Orangensalat  
Waldpilzsalat  
Gewürzgurken

Rehpastete an Melonen-Kiwisalat

Lachs geräuchert mit Senf - Dill

Wildschweinschinken und Bündnerfleisch  
mit Ananas und Melonen

\*\*\*

Wildrahmsuppe mit Graubrotkrusteln oder  
Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*

Pochierter Lachs in Rieslings-Dill-Rahm

Hasenkeule im Burgunder

Wildschweingulasch

Feines Ragout von  
der Wildschweinschulter

Rotkohl mit Wildapfel, Blattspinat,

Semmelknödel

\*\*\*

Hausgemachtes Beerengelee mit Waldmeistersoße

Blaubeerpfannkuchen

\*\*\*

kleines Käsebrett  
mit Trauben und Brombeeren

Bauernbrot, Wildgriebenschmalz und Landbutter

**38 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Toskanisches Büffet

Antipasti di Verdure  
mariniertes Gemüse

Italienische Mozzarellakugeln  
mit Kirschtomaten und frischen Basilikum

Toskanischer Champignonsalat

„Vitello Tonnato“  
Kalbsbraten mit Thunfischsauce

Trilogie von der Melone  
mit Parmaschinken, Parmesan, rosa Beeren

\*\*\*

Minestrone  
(Gemüsesuppe)

\*\*\*

Scampi in Kräuterbutter  
und Knoblauch-Sahnesauce

Maispoulardenbrust in Gorgonzolasauce

Hausgemachte Lasagne Bolognese  
mit pikanten Tomaten-Basilikum-Ragow

Kalbsrücken auf Ratatouille

Barbarie-Entenbrust in Orangen-Pfeffer-Sauce

Basilikum und Paprika

Kartoffel-Spinatauflauf, Spinatgnocchi, Gnocchi mit roten Zwiebeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeercreme

Tiramisu

Melone umlegt mit frischen Früchten

\*\*\*

Italienische Käseplatte mit Weintrauben  
(Rabiola, Provolone, Parmesan, Gorgonzola)

Ciabattabrot, Paprika-und Olivenbrot  
Sauerrahm, Butter und Aioli

**39 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Spargelbuffet

Salat mit grünem Spargel  
mit Erdbeeren, mariniert in Estragon-Vinaigrette

Bunter Frühlingsalat  
mit jungem Lauch, Kirschtomaten  
Lollo Rosso, Eisbergsalat, Dressing

Kleine Räucherlachsplatte

Schinkenplatte rustikal:  
roher und gekochter Schinken

\*\*\*

Spargelcremsuppe  
mit frischer Kresse

\*\*\*

Gedünstetes Zanderfilet

Hähnchenbrustfilet paniert

Medaillons vom Schweinefilet

Kleine Schweineschnitzel

Frischer Beelitzer Stangenspargel

Beilagen:  
Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Gemüsereis

Buttersauce:  
Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, Semmelbrösel

Frische Erdbeeren mit Vanilleschaum, Vanilleeis

\*\*\*

Kleine Käseplatte  
mit Weintrauben

Brotkorb, Butter, Schmalz

**39 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Schlossbüffet

Antipasti  
mariniertes Gemüse

Italienischer Mozzarella  
mit Tomaten und frischem Basilikum

Frische gemischte Salate  
mit Sc. Vinaigrette und Thousand Island-Dressing

Crevettensalat mit Cognacsauce  
und frischem Meerrettich

Räucherlachsrosen und geräucherte Forellenfilets  
mit Sahnemeerrettich und Sc. Souvaroff

\*\*\*

Hochzeitssuppe

\*\*\*

Gedünsteter St. Petersfisch  
in Hummersoße, dazu Butterreis

Schweinemedallions im Speckmantel  
und Champignonrahmsauce

Kalbsrouladen mit Spinat gefüllt  
in Gorgonzolasoße

Rehkeulchenbraten, Preiselbeersauce,  
Pfefferlinge

Großes Gemüsebukett  
Blumenkohl, Broccoli, grüne Bohnen  
und Karotten mit Soße Béarnaise

Herzoginkartoffeln, in Butter geschwenkte Nudeln

\*\*\*

Kleine Pfannkuchen mit Amaretto mariniert

Eisbombe mit frischem Obst  
der Saison

\*\*\*

Französische Käseauswahl  
mit frischem Obst

Brotauswahl, Butter und Schmalz

**43 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Hochzeitsbüffet

Antipasti – Auswahl  
wie Oliven, getrocknete Tomaten, gefüllte Champignons

Frische Blattsalate mit Tomaten,  
Gurken und verschiedene Dressingsoßen

Potpourri vom Fisch  
Räucherlachs, holländisches Matjes  
und geräucherten Forellenfilets  
dazu Meerrettich und Dill-Senfsoße

Mariniertes Rinderfilet  
mit geschmortem Pfeffer, Walnussöl,  
Balsamessig und frischen Basilikum

\*\*\*

Kokos – Garnelensüppchen

\*\*\*

Seeteufelmedaillons mit grünem Pfefferrahm  
mit gebuttertem Wildreis mix

Rosa gebratener Kalbsrücken  
auf Blattspinat mit Sc. Bearnaise und Kartoffelgratin

Lendenschnitte vom Rind  
mit Pfifferlingen im Rahm

Großes Gemüsebukett mit Blumenkohl,  
Broccoli, Bohnen, Karotten und Fenchel

\*\*\*

Melonen-Trikolore gefüllt mit Obstsalat

Mousse au Chocolat

Waldbeer-Mascarpone-Creme  
mit frischer Minze

Petit fours

\*\*\*

Kleine Käseauswahl mit blauen Trauben

Brotauswahl, Butter und Schmalz

**43 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Menüs zum Zusammenstellen

- Kalte Vorspeisen**
- Luftgetrockneter Schweinenacken aus den Schweizer Alpen mit Melonenspalten
  - Krabbenkrustini mit Aquavit-Aioli und Mozzarella
  - Gebeizter Fjord-Lachs mit Honigsenf-Dillsoße, Toast und Butter
  - Bouquet von Blattsalaten mit Himbeervinaigrette und Streifen von der Poulardenbrust
  - Carpaccio von der heiß geräucherten Entenbrust, Blaubeerbalsamico und rosa Pfefferbeeren
  - Salatvariationen mit Parmaschinken, Mozzarella, Balsamico-Dressing und Baguette
- Suppen**
- Essenz vom Ochsenchwanz mit frischem Gemüse
  - Tomatisierte Gemüsesuppe
  - Grüne Erbsensuppe passiert mit Rote Beeteschaum
  - Steinpilzrahmsuppe mit Graubrotkrusteln
  - Champagner-Senf-Süppchen mit roten Trauben
  - Kräuterschaumsüppchen mit Hirschschinken
  - Wasabicremesuppe
  - Sellerieschaumsuppe mit Apeling und Ingwer
  - Kokos-Zitronengras-Süppchen mit Garnele im Knusperteig
- Hauptgang**
- Brandenburger Landentenbrust auf Werderaner Kirschoße, Mandelbrokkoli und Serviertenknödel
  - Tranchen vom Schweinefilet an Dijon-Senfsoße, Bohnen im Speckgürtel und Herzoginkartoffeln
  - Rinder-Filetspitzen mit rosa Pfeffersenrahmen, Marktgemüse und Mandelbällchen
  - Milchlamm geschmort auf buntem Zwiebelgemüse und Kräuterkartoffelnockerln
  - gefülltes Mastochsenfilet mit Wirsingbällchen, gebackene Kartoffelstreifen, Limonenthymianjus
  - Medaillons vom Hirschrücken auf Preiselbeerschaum weiße Rübchen mit Honig glasiert und Rosenkohlpüree
  - Tranchen vom marinierten Lammrücken an Ratatouille auf Kartoffelrösti und Sauce Bearnaise
  - Lammkarre in Kräuterkruste mit Schmortomaten, Zucchiniestreifen und grüne Bohnen, Balsamicojus und Kartoffelgratin
- Dessert**
- Buttermilchcreme mit Schattenmorellen und frischer Minze
  - Creme Brûlée mit Blaubeerkompott
  - Buchteln mit Zwetschgenröster und Vanillesoße
  - Trilogie von Parfait mit exotischen Früchten
  - Cocktail von Melonen mit Himbeergeist und Haselnussahne
  - Vanilleeis mit heißen Waldbeeren
  - heiße Schokolade mit frischen Früchten
  - Schwarzwälder-Kirschknödel
- 3-Gang Menü 28,50 € pro Person (Suppe, Hauptgang, Dessert)  
3-Gang Menü 33,00 € pro Person (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)  
4-Gang Menü 37,00 € pro Person (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)





# Schloss Diedersdorf

## Weine – Gutshofbereich

### Unsere Empfehlung zur Begrüßung

Haussekt Schloss Diedersdorf  
0,1 l 4 €; 0,75 l 22 €

Moët Chandon, Brut Imperial  
0,1 l 9,80 €; 0,75 l 65 €

### Weißwein

Rheingau Riesling, QbA, trocken 19 €  
Weingut Balthasar Ress, Hattenheim

Weissburgunder, QbA, trocken 20 €  
Weingut Langenwalter, Pfalz

Sauvignon Blanc 19 €  
Weingut Assegai/ Western Cape  
Südafrika

Müller Thurgau 19 €  
QbA, halbtrocken  
Rheinhessen

Sauvignon- Bianco di Sicilia IGT 19 €  
Cataldo, Sizilien-Italien

### Roséwein

Rose QbA 19 €  
Weingut Rauhen, Mosel

### Rotwein

Pfälzer Dornfelder 19 €  
QbA, trocken, Weingut Langenwalter,  
Weisenheim

Spätburgunder 20 €  
Rheingau, QbA trocken,  
Weingut Balthasar Ress Hattenheim

Nero d' Avola IGT 19 €  
Cataldo, Sizilien-Italien

La Pena Tinto- Monastrell 19 €  
Yecla DO - Spanien

Shiraz 19 €  
Weingut Assegai/ Western Cape  
Südafrika





# Schloss Diedersdorf

## Weine Schlossbereich

### Unsere Empfehlung zur Begrüßung

Haussekt Schloss Diedersdorf  
0,1l 4,50 € und 0,75l 25,- €

Geldermann Rose  
0,75l 34,50 €

Moët & Chandon Brut Imperial  
0,1l 9,80 € und 0,75l 65,- €

### Weißwein

Bechtolsheimer Petersberg 28,- €  
Rheinhessen, Kabinett, halbtrocken  
Weingut Ernst Breetz

Riesling, QbA, trocken 28,-€  
Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz

Guldentaler Schlosskapelle 28,-€  
Weisser Burgunder, QbA, trocken  
Weingut Kruger, Nahe

Durbacher Kochberg, Grauburgunder 28,- €  
QbA, trocken  
Baden, Winzergenossenschaft Durbach

Pinot Grigio DOC 28,-€  
Weingut Hofstätter

### Rotwein

Rotwein-Cuvee 28,-€  
QbA, trocken  
Weingut Salwey, Baden

Spätburgunder, 28,-€  
QbA, trocken,  
Pfalz, Weingut Hensel

„Indio“ 28,- €  
Montepuliciano d'Abruzzo  
Vinicola Bove

Chateau Etang des Colombes 28,- €  
Tradition, Corbieres A.C.  
Südfrankreich