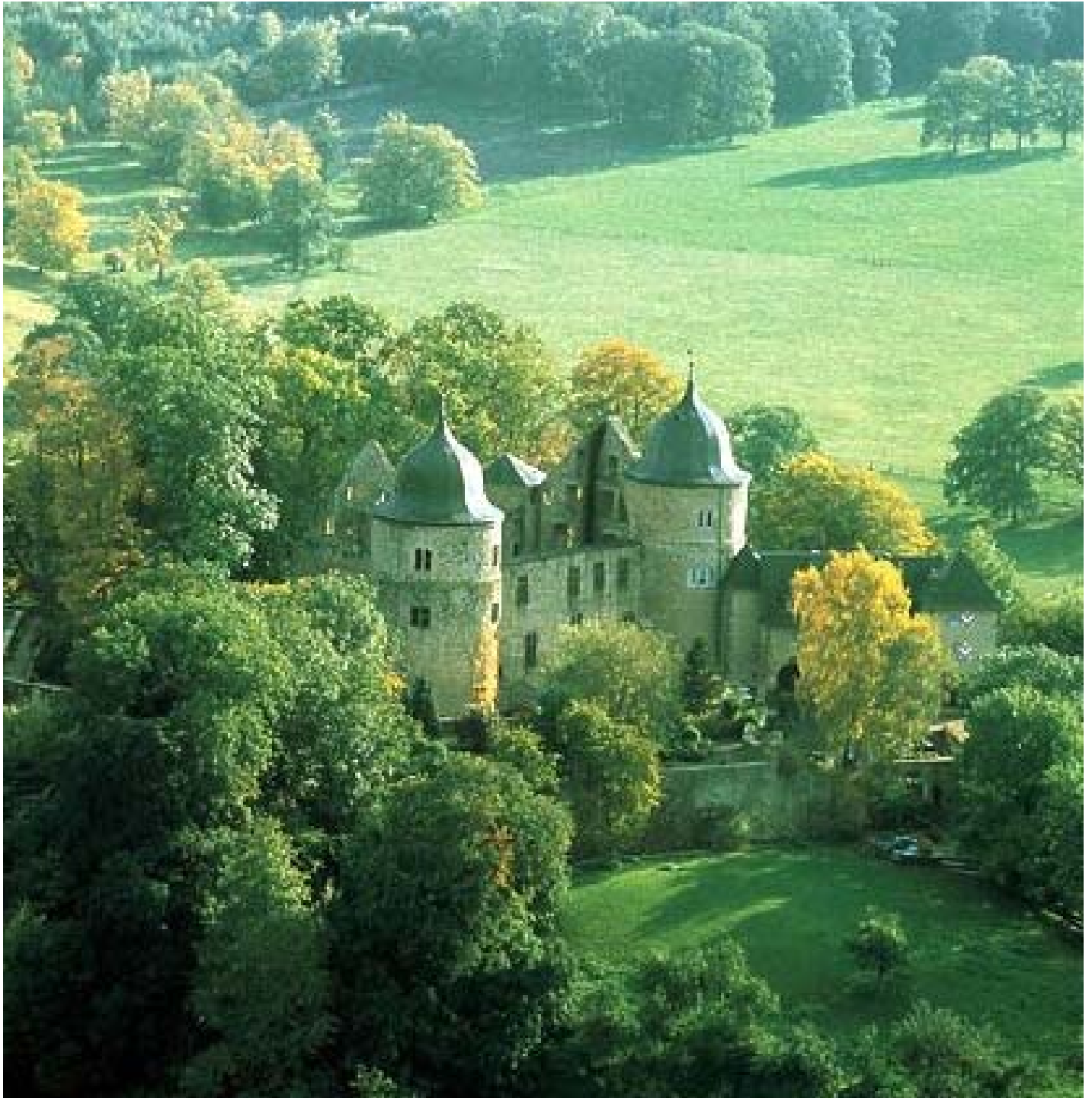




◆◆◆◆◆
Dornröschenschloss Sababurg



Dornröschenschloss Sababurg

Das Märchenschloss der Brüder Grimm im Naturpark Reinhardswald

- ◆ Hotel ◆ Restaurant »Rosenkrone« ◆ Schenke »Heimatpforte« ◆ SabaBurgTheater
- ◆ Konzerte ◆ Veranstaltungen ◆ Besichtigung ◆ Führungen ◆ Brüder-Grimm-Denkmal
- ◆ Märchenrundgang ◆ Lustgarten ◆ Rose ◆ Standesamt ◆ Boutique ◆ Verlag

Im Reinhardswald ◆ Familie Koseck ◆ D-34369 Hofgeismar ◆ Germany

◆ Telefon 05671. 8080 ◆ dornroeschenschloss@sababurg.de ◆ www.sababurg.de



**Es weihnachtet sehr
Der Wind weht durch die Wälder
Silvest'r naht heran**



Ein-Blick in Töpfe und Pfannen...

Wie wir für Sie in Dornröschens Mundküche* arbeiten

Das Speisenangebot des Dornröschenschloss Sababurg in der **Speise- und Kaffeeschenke »Heimatpforte«** sowie dem **Abend-Restaurant »Rosenkrone«** steht ganz in der Tradition fürstlicher Gastfreundschaft eines Jagdschlusses der Landgrafen von Hessen und des Märchenschlusses der Brüder Grimm.

Solides Kochen und Küchenhandwerk ist die Basis für ein ernährungsbewusstes und bioorientiertes Angebot. Bei den Gerichten steht die Verarbeitung regionaler und saisonaler Produkte des Reinhardswaldes, des Weserberglandes und der Grimmheimat Nordhessen klar im Mittelpunkt, auf deren Herstellung und Herkunft wir besonderes Augenmerk legen. Hinzu kommen Weiterentwicklungen und Interpretationen historischer Rezepturen, vor allem aus dem Haushalt der Brüder Grimm, sowie stets Kulinarisches rund um die Rose, denn »... als der Königssohn sich der Dornen-hecke näherte, waren es statt der spitzen Dornen lauter duftende Rosenblüten, die ihn unbeschadet hindurch ließen...« Und die Kräuterliebe sollte nicht vergessen werden: entdecken Sie bei uns viele Wurz- und ausgesuchte Wildkräuter.

Unsere Küche setzt auf Kennen und Können sowie echtes Kochen, weswegen wir auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker verzichten.

☞ Die Vespergerichte (11 bis 21 Uhr) sowie das Mittagsangebot (12 bis 14 Uhr) der **Speise- und Kaffeeschenke »Heimatpforte«** sind traditioneller und bodenständiger orientiert.

☞ Die Abendkarte (18 bis 21 Uhr) erweitert das »Heimatpforte«-Angebot um Menues und Spezialitäten auf feinere und modernere Weise.

Die Gastronomie im Dornröschenschloss Sababurg ist seit 20 Jahren Mitglied von »Hessen à la carte«, der Kooperation der hessischen Regionalküche. Beim letzten Qualitäts-Check von Speisen und Getränken bekamen wir mit 500 von 500 Punkten einen Traumwert für die Arbeit unseres Teams.

Wir beraten Sie gern bei Unverträglichkeiten und halten auch Allergeninfos bereit.

* **mundküche**, f. küche an fürstlichen höfen, worin die speisen für die herrschaftliche tafel zubereitet werden. Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm



Aperitifs

»Wintercocktail« Würziger Cocktail mit Grand Marnier, Rum, Amaretto, Orangensaft und Zimt € 9,20

»Graf Reinhard« Von Hallers Gin aufgegossen mit PriSecco »Eichen-Zauber« aus unreifen Äpfeln und Eichenlaub € 9,50

Dornröschens »Mondmission« »Apollo 11« Likör gekühlt auf Eis. Feiner italienischer Premium-Aperitif. Eine Komposition aus Zitrusfrüchten, Kräuter und Heilpflanzen anlässlich der Mondlandung im Jahre 1969 kreiert. Einmaliger, unerwarteter Geschmack, nicht so süß, mit frischen Zitrusnoten, verführt Männer und Frauen am Tag und bei Nacht € 7,50

Martini Bianco - Rosso - Rosato - Extra dry 5 cl € 4,50

Martini Cocktail € 7,50

Sherry Pemartin

Fino Sherry 5 cl € 4,20

Amontillado Medium dry 5 cl € 4,20

Cream Sherry 5 cl € 5,00

»Rhöner Apfelscherry« - trocken 5 cl € 5,00

PriSecco »Dornröschen-Zauber« alkoholfreier Cocktail PICCOLO 0,2 l € 8,80

Unseren PriSecco können Sie an der Reception auch für zu Hause oder zum Verschenken erwerben PICCOLO 0,2 l € 4,95 und Flasche 0,75 l € 12,95

Glas Dornröschens Schloss-Sekt – Brut € 6,30

Glas Kir Royal mit Sekt € 7,50

Glas Nordhessischer »Apfelschampus« 0,1l € 6,20

Rosenlikör mit Sekt im mundgeblasenen Blütenkelch € 9,20

Feentrunk im historischen Silberkelch € 9,20

Rosencocktail im mundgeblasenen Blütenkelch € 9,20

Cynar 5 cl ODER Campari 5 cl € 4,50

* mit Karaffe Soda € 6,50

* mit Karaffe Orangensaft € 7,00

* mit Karaffe frisch gepresstem Orangensaft € 9,00



Auf ein Gläschen mit den Grimms...

Die Grimm-Weine zum Genießen, für zu Hause oder als Geschenk

Die Brüder Grimm haben die „längste und wohl glücklichste Zeit“ ihres Lebens in Kassel und dem heutigen Nordhessen verbracht. Die Region hat die große Qualität von Jacob und Wilhelm Grimm als identitäts- und imagestiftende Leitfiguren erkannt. Der Dachmarkenansatz Grimmheimat Nordhessen versucht, die reichen Möglichkeiten zur Profilierung aufzugreifen und entwickelt sie ganz langsam weiter.

Das Erbe der Brüder Grimm soll in ihrer Heimat erlebbar sein. Dazu werden Produkte und Inszenierungen realisiert, die die Verbundenheit von Jacob und Wilhelm und ihrer Werke mit der Grimmheimat Nordhessen darstellen — oder aus ihrem Leben erzählen... wie diese guten Tropfen:

„Mir geht immer das Herz auf, wenn ich den Rhein und seine glückseligen Ufer wieder sehe, ...“
schrieb Wilhelm Grimm 1833 vom Johannisberg, dessen Weine er besonders schätzte. Er führt weiter aus:

*„...Einen schönen Nachmittag haben wir auf der Altane des Johannisberger Schlosses gegessen, ich glaube ruhiger und vergnügter als der Fürst Metternich selbst, bei einer Flasche seines **Kabinettweins**, der zwar mit Gold muss bezahlt werden, wogegen aber auch aller andere Wein nur eine Art gutartiger Essig ist.“*



Weingut »Prinz von Hessen« | Johannisberg im Rheingau

2016er »Landgraf von Hessen« Riesling

Glas 0,1l € 3,80 | Glas 0,2l € 7,00

Gutsabfüllung Domäne Schloss Johannisberg

2014er Schloss Johannisberger Rotlack

Riesling mit Prädikat Kabinett trocken

Fl. 0,75l € 45,80 | außer Haus € 22,00



Grimm-Gedeck € 34,50 pro Person

Suppe und Hauptgericht mit einer Karaffe 0,2l Rheinwein aus Johannisberg und Schlossquellwasser

Jacob und Wilhelm Grimm sind die bekanntesten Deutschen der Welt. Ihre Kinder- und Hausmärchen sind die meistverbreitete Geschichten-Sammlung der Erde. Und die Kasseler Handexemplare der Erstausgabe zählen seit 2005 zum UNESCO-Weltdokumentenerbe der Menschheit.

Inspiziert durch die historischen Familien-Rezepte der Dorothea Grimm (»Grimm'sche Kocherein« € 16,80 | Hg Schlossherr Günther Koseck), der Ehefrau von Wilhelm Grimm, mit denen im Haushalt der Märchenbrüder zeitlebens gekocht und gebacken wurde, kreierte unser Küchenteam ein Brüder-Grimm-Gedeck.

Kalbfleischsuppe Rezept 319

»Gebundene Kalbsbrühe... – die Suppe schmeckt sehr gut.
mit auf Feuer gerührten Klößen« Rezept 117



Hühner à l'Italienne Rezept 102

Stubenküken mit Oliven und Zitrone in Rheinwein geschmort
mit gesottenen Gemüsen und Kräuterbandnudeln

„Mir geht immer das Herz auf, wenn ich den Rhein und seine glückseligen Ufer wieder sehe, ...“ schrieb Wilhelm Grimm 1833 vom Johannisberg, dessen Weine er besonders schätzte.

Weingut »Prinz von Hessen« | Johannisberg im Rheingau

2016er »Landgraf von Hessen« Riesling



HEIMAT-MENUE **Hessen à la carte**

Kürbiscrèmesuppe mit herzhaftem Walnusscracker **vegetarisch**
2015 Weißburgunder trocken Weingut Bercher BADEN 0,1 l € 3,80



Reinhardswald Wildragout
mit Champignons, Spätzle und Blattsalaten in Schlossdressing

2015 Cellier des Victomes Merlot trocken
Cellier des Comtes PAYS D'OC 0,1 l € 3,50

O D E R

vegetarisch

Feinherbes Reinhardswald Graupen-Risotto mit Herbsttrompeten,
Ziegenfrischkäse und glasiertem frischem Grünkohl

2015 Silvaner trocken Weingut Brennfleck FRANKEN 0,1 l € 3,80



Crème vom dicken sauren Schmand an Beerenragout mit Sternanis

»Dornröschens Schloss-Sekt« trocken 0,1 l € 6,30

Unseren Schloss-Sekt mit dem schönen Künstler-Etikett von Alfons Holtgreve
können Sie auch für zu Hause oder zum Verschenken erwerben Fl 0,75 l € 12,95



HEIMAT-MENUE € 32,60 **vegetarisch** € 29,90

WEIN-BEGLEITUNG € 13,10



Die aktuellen Kräuter aus unserem Wurzgarten, Lustgarten sowie wild vom Schlossberg und aus dem Reinhardswald

In unserer Schlossküche arbeiten wir das ganze Jahr über mit so vielen selbst angebauten und gesammelten Küchen- und Würzkräutern sowie Wildpflanzen aus dem Reinhardswald wie möglich. In der kalten Jahreszeit kommen diese in Form von getrockneten Kräutern, Gewürzmischungen und selbst im Haus hergestellten Wurzölen zum Einsatz. Im Herbst sind dies unter anderem

Brennnessel ist vielen als stechendes Unkraut bekannt, enthält aber eine Vielzahl an Vitaminen sowie einen hohen Anteil an biologisch hochwertigem Eiweiß. Ihr herzhafter Geschmack macht sie zu einem interessanten Begleiter von Fleisch- oder Kartoffelgerichten, auch getrocknet in Salz.

Brunnenkresse Wie der Name vermuten lässt, kommt Brunnenkresse an Quellen, Bächen und Teichen vor. Sie gedeiht fast rund ums Jahr, was sie schon im zeitigen Frühling sowie jetzt bis in den Spätherbst zu einem wichtigen Vitaminspender macht. Unsere Köche sammeln die Brunnenkresse direkt in Schlossnähe.

Giersch gilt bei Gärtnern als lästiges Unkraut, er wuchert und lässt sich wegen seiner unterirdischen Triebe nur schwer bekämpfen. In unserem Lust- oder Wurzgarten wollen wir den nicht haben! Andererseits ist Giersch ein wohlschmeckendes Wildgemüse und in der Küche entsprechend gern gesehen.

Kerbel kannten bereits die alten Römer und Griechen gut und nutzen es zum Würzen von Speisen. Es hat einen leicht pfeffrigen, süßlichen und sehr aromatischen Geschmack. Mitunter erinnert es ein wenig an Fenchel sowie an Petersilie. Im Mittelalter war Kerbel auch als Heilpflanze bekannt.

Löwenzahn Sowohl die bekannten Blüten wie auch die Blätter können Verwendung in der Küche finden. Durch den hohen Gehalt an Vitamin C und an Vitaminen des B-Komplexes, Mineralsalzen und biologisch hochwertigen Proteinen ist er ein wertvolles Lebensmittel.

Rosmarin Das bekannte Gewürz hat seinen Ursprung im Mittelmeerraum, kann aber sogar auf einem hohen Schlossberg im kühlen Reinhardswald problemlos kultiviert werden. Der charakteristische Duft kommt von den vielfältigen ätherischen Ölen, welche in den Blättern enthalten sind.

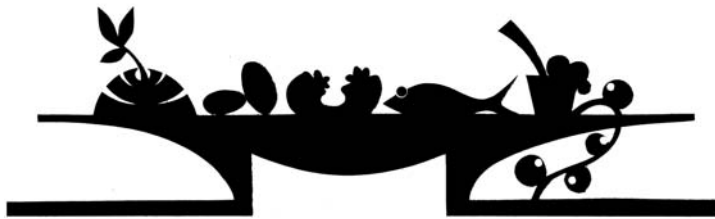
Schafgarbe Die zur Familie der Korbblütler gehörende Pflanze ist auf Wiesen und an Wegrändern zu finden und an ihren fein gefiederten Blättern zu erkennen. Die enthaltenen Gerbstoffe geben ihr ein herbes Aroma und vollbringen es zugleich, die Wundheilung zu fördern und die Lebertätigkeit anzuregen.



DIE BESONDERE APERITIF-EMPFEHLUNG

PriSecco »Dornröschen-Zauber« alkoholfreier Cocktail PICCOLO 0,2 l € 8,80
serviert im mundgeblasenem Blütenkelch

Unseren PriSecco können Sie an der Reception auch für zu Hause
oder zum Verschenken erwerben PICCOLO 0,2 l € 4,95 und Flasche 0,75 l € 12,95



VORSPEISEN (Grimmheimat Nord-) Hessen à la carte

Kleiner Blattsalat mit Wurz- und Wildkräutern aus unseren Gärten
und aus dem Reinhardswald in Schlossdressing € 5,00 **vegetarisch**

Crème brûlée von der Schwarzwurzel mit Radicchio-Orangen-Salat
und gerösteten Pinienkernen € 10,80 **vegetarisch**

Reinhardswald Wildschweinschinken an Salatspitzen,
Kräutern aus dem Schlossgarten und Apfelchutney € 8,90

Heißgeräucherte Fasanenbrust mit Feldsalat und Walnüssen,
dazu Apfel-Preiselbeer-Chutney € 12,50

Feinherbes Reinhardswald Graupen-Risotto mit Herbsttrompeten,
Ziegenfrischkäse und glasiertem frischem Grünkohl € 13,70 **vegetarisch**

Dornröschens Rosennudeln in leichter Orangensauce mit
Blätterteigknusper € 12,20 **vegetarisch**



SUPPEN (Grimmheimat Nord-) Hessen à la carte

Consommé vom Reinhardswald Rothirsch
mit »Rhöner Apfelscherry«, Waldpilzravioli und Gemüseperlen € 7,80

Kürbiscrèmesuppe mit herzhaftem Walnusscracker € 8,40 **vegetarisch**

Knochen und Fleisch aus der Region vom Bio-Metzger Theisinger

Kalbfleischsuppe Gebundene Kalbsbrühe € 7,50 **Grimm-Rezept 319**
mit auf Feuer gerührten Klößen« **Rezept 117***

nachzulesen im Rezeptbuch **Grimm'sche Kochereien** € 16,90, das von Schlossherr
Günther Koseck herausgegeben wurde.

Kartoffelsuppe mit lila Kartoffelstroh € 6,40 **vegetarisch**

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kindern bereiten wir **Hauptgerichte** gern als kleine Portion zu € 7,80





Sorbet-Empfehlung vor dem Hauptgang im Winter

Sorbet von Orange und Nelke

Die fruchtige Erfrischung vorm Hauptgang wird Ihnen nach Wunsch mit trockenem Dornröschens Schloss-Sekt aufgegossen

Sorbet naturell € 3,90 mit Sekt € 5,90

VEGAN | VEGETARISCH (Grimmheimat Nord-) Hessen à la carte

Apfel-Kartoffel-Strudel frisch aus dem Ofen mit geschmortem Chicoree auf feinem Sugo von roten Linsen € 19,20 **vegan**

Feinherbes Reinhardswald **Graupen-Risotto** mit Herbsttrompeten, Ziegenfrischkäse und glasiertem frischem Grünkohl € 17,80 **vegetarisch**

Dornröschens **Rosennudeln** in leichter Orangensauce mit Blätterteigknusper € 16,70 **vegetarisch**



Unsere **alkoholfreie** Getränke-Empfehlung
PriSecco »Eichen-Zauber« 0,375 l € 13,80

Schlanker, leichter und spritziger PriSecco aus unreifen Äpfeln und Eichenlaub mit weniger Süße, aber viel zitroniger Frische.
Für zu Hause, zum Mitnehmen oder als Geschenk € 8,95



FISCH, GEFLÜGEL, FLEISCH UND WILD **Hessen à la carte**



Reinhardswald **Forellenfilets** knusprig gebraten
auf geschmortem jungen Mangold mit Mandelbällchen € 21,00
– als kleine Portion € 16,50

Hühner à l'italienne **Grimmheimat Nordhessen | Grimm-Rezept 102**
Stubenküken mit Oliven und Zitrone in Rheinwein geschmort
mit gesottenen Gemüsen und Kräuterbandnudeln € 19,80
Inspirationsvorlage im Rezeptbuch Grimm'sche Kochereien € 16,90

Kross gebratene **Entenbrust** an dunklem Orangen-Jus
mit Ragout von Schwarzwurzel und Esskastanie,
dazu gebratene Kartoffelklöße € 24,80

Reinhardswald **Wildscheinkeule** mit Wacholderrahmsauce,
gebratenem Wirsing und mit Walnuss-Kartoffel-Krapfen € 22,90

Grüne Schlossbandnudeln mit **Reinhardswald Bolognese**
von Reh, Hirsch und Wildschwein aus dem Reinhardswald,
verfeinert mit Gundermann vom Schlossberg
dazu geriebener Käse aus der Bio-Käserei € 15,70



Reinhardswald **Wildragout** mit
Champignons, Spätzle, Preiselbeeren
und Blattsalaten in Schlossdressing € 18,90
– als kleine Portion € 14,90

Geschmorte **Rinderhüfte** vom Bio Metzger mit Rotweinjus
auf Kürbisragout und gebratenem Serviettenkloß € 23,90



WINTER-DESSERTS

Hessen à la carte | Grimmheimat Nordhessen

Kugel mit Schuss

Große Kugel Vanillerahmeis nach Schlossrezept

* mit Schuss Dornröschens Rosenlikör € 3,90

* mit Schuss Steckenpferd Bierlikör aus Kassel € 3,90

Beide Liköre sind zum Mitnehmen an der Reception erhältlich:

Rosenlikör 0,2 l € 13,90 | Bierlikör 0,5 l € 27,95

Hessen à la carte | Grimmheimat Nordhessen

Crème vom dicken sauren Schmand

an Beerenragout mit Sternanis € 6,90

Inspirationsvorlage im Rezeptbuch **Grimm'sche Kochereien** € 16,90

Genuss im Glas: Kompott vom Schlossapfel mit Marsalla

geschichtet mit Mascarpone-Vanille-Crème und Spekulatius € 6,90

Preiselbeer-Panna-Cotta in einer Schokoladenhippe mit

Blutorangen-Sultaninen-Ragout und süßen Ingwerstreuseln € 11,80

Hessen à la carte | Biohof Jacobi | Bio-Käse aus der Rotenburger Hofkäserei

Kräftiger Käse-Teller mit Kuh- und Ziegenmilchkäsen

mit würzigem Apfel-Reinhardswaldhonig-Kräuter-Gelee,

Trauben und hausgebackenem Früchtebrot € 9,90

Zum Mitnehmen: Apfel-Reinhardswaldhonig-Kräuter-Gelee im Glas zu € 4,95

Unsere Empfehlung zum Käse Dessert:

Ruby Port 5 cl € 6,00





Hausgemachte Eis- und Sorbetspezialitäten

Hergestellt nach eigenen traditionellen Rezepturen
– aus naturbelassenen Zutaten und ohne künstliche Zusatzstoffe

Naschportion Sorbet von Orange und Nelke € 3,50

Naschportion Sorbet nach Tagesangebot € 3,50

Naschportion Rosen-Champagner-Sorbet € 3,50

Kleine Sorbetrilogie nach Tagesangebot € 7,90

Gemischtes Eis

Rahmeis Vanille, Erdbeer-Joghurt und dunkle Schokolade € 5,10

Eiskaffee / Eisschokolade

2 Kugeln Rahmeis Vanille, Kaffee/Trinkschokolade und Sahne € 7,50

Schmandeisbecher

3 Kugeln Rahmeis vom hessischen Schmand
mit Himbeersauce, Früchten der Saison und Schlagsahne € 8,90

Waldbeerenbecher

Beerencocktail mit Rahmeis Vanille, Erdbeer-Joghurt und
hessischer Schmand mit Schlagsahne € 8,50

Dornröschenbecher

3 Kugeln Himbeer-Rosen-Eis und Rahmeis vom hessischen Schmand
mit in Rosenlikör mariniertem Melonenkugeln € 8,90

Portion Eis mit 3 Kugeln € 5,10 | 4 Kugeln € 6,80 | 5 Kugeln € 8,50

Schlagsahne zum Eis € 1,00 | Sauce zum Eis nach Tagesangebot € 1,70

Geschmacksrichtungen im Winter 2017-18

Unsere aktuelle Lieblingssorte: Spekulatiuseis

Himbeer-Rose, hessischer Schmand, dunkle Schokolade,
Erdbeer-Joghurt und Rahm-Vanille



Kuchen

Hausgebackenes Angebot nach Jahreszeit

Unsere Mitarbeiter nennen das Tagesangebot am Tisch ab € 2,90

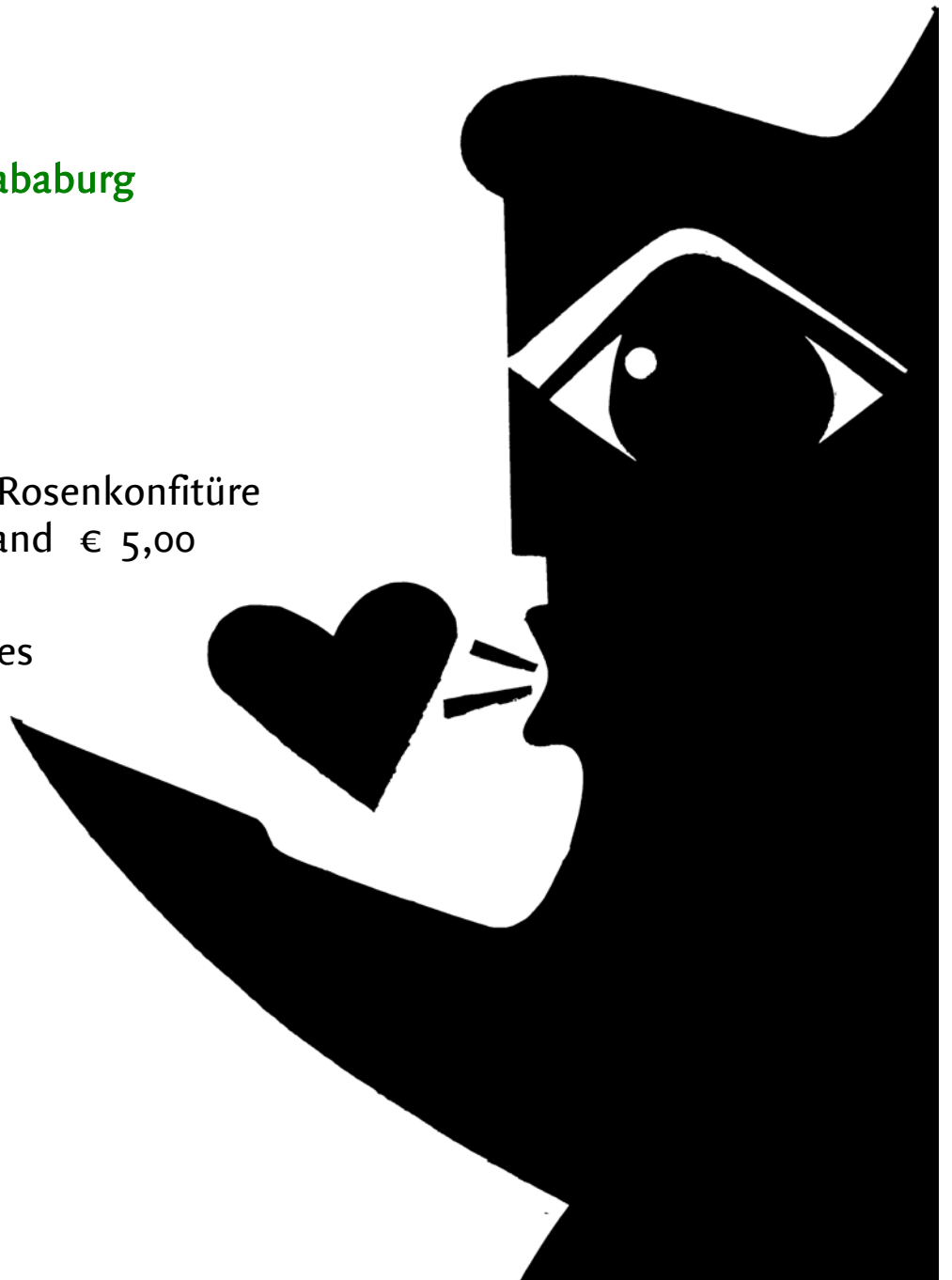
Sahne zum Kuchen € 1,00

Die
Besondere
Spezialität
des
Dornröschenschloss Sababurg

Dornröschens kulinarischer Rosenstrauß

2 Rosenmuffins
mit einem Probiertglas Rosenkonfitüre
und hessischem Schmand € 5,00

Dazu empfehlen wir
Dornröschens Rosentees
€ 4,90 bzw. € 7,00





Vesperei ...eine zwischenmahlzeit am nachmittage halten *

* Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm

Täglich 11:00 bis 21:00 Uhr | Aus der Hessen à la carte – Regionalküche

Bitte beachten Sie die zusätzlichen Mittag- und Abend-Angebote von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:00 Uhr.

Kartoffelsuppe mit Buttercroûtons € 6,00 **vegetarisch**

Reinhardswald Wildconsommé mit »Rhöner ApfelSherry«, Waldpilztaschen und Gemüseperlen € 7,80

Brot belegt und garniert mit

* Rindersalami oder rohem oder gekochtem Schweineschinken € 8,50

* regionalem Körbecker Bio-Käse oder Wildschweinschinken € 9,90

* Reinhardswald Rothirsch Stracke oder Wildschwein Stracke € 9,90

Stracke vom Reinhardswald Rothirsch in Bio-Qualität je € 12,95

Stracke vom Reinhardswald Wildschwein in Bio-Qualität je € 12,95

Jahreszeitliche Blattsalate

mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen, Gartenkräutern und Schlossdressing € 8,90 – als kleine Portion € 5,90 **vegetarisch**

– zus. mit Scheiben von Ahler Wurst € 11,90 – kleine Portion € 8,90

»Ahle Wurst« – das Schmeckewöhlerchen der Grimmheimat Nordhessen

Portion mit Gewürzgurke, Brot und Butter € 9,50

Der Teichhof, Gaststätte und Hausmacherwurstwaren, 37296 Ringgau – Grandenborn
– Mitglied im Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V.

Schloss-Schmankerl

Hausmacher Leberwurst vom Reinhardswald Wildschwein

mit Brot, Gewürzgurke und Pfeffer-Kirsch-Relish € 8,90

Zum Mitnehmen: Dose Leberwurst € 4,95 | Relishes und Chutneys im Glas zu € 4,95

Erlenholzgeräuchertes Forellenfilet aus dem Reinhardswald

mit Sahnemeerrettich, Blattsalat, Baguette und Butter € 9,50

Reinhardswald Forellen vom Fischzuchtbetrieb Dworak in Trendelburg-Wülmersen

Vesper-Gerichte Winter 2017-18 täglich ganztags von 11 bis 21 Uhr



Imbismahl * € 55,60 - jede weitere Portion € 13,90

erfrischung durch essen kleiner mahlzeiten im schmauskreis,
eines zum schmausen vereinigten kreises von menschen *



Das Imbismahl ist für 4 Schmausbrüder und –
schwestern eine Vesperei oder
für bis zu 8 eine Näscherei. Serviert wird auf
Platte, in Dippchen und Deckelchen
die Reinhardswald Wildschwein-Vesper
erweitert um Ahle Wurscht, Bio-Käse,
geräuchertes Reinhardswald Forellenfilet,
Sahnemeerrettich und Tomaten-Chutney

Wildschwein-Vesper - ab 2 Personen - pro Person € 13,90

Leberwurst, Sülze und Schinken vom Reinhardswald Wildschwein
mit Mango-Chutney und Pfeffer-Kirsch-Relish, Gewürzgurke,
Tomate, Brotauswahl und Sauerrahmbutter

Ofenwarmer Zwiebel-Speck-Kuchen mit bunten Blattsalaten € 9,50

Hessischer Wurstteller mit Gewürzgurke, Brot und Butter € 11,00

Blutwurst, Leberwurst, Ahle Wurscht, Sülze und roher Schinken
Metzgerei Köhler in Hofgeismar | Der Teichhof in Ringgau

Bio-Käserei Jacobi Kräftiger **Desenberger Bio-Käse-Teller** mit

SILKA Apfel-Reinhardswaldhonig-Kräuter-Gelee, Trauben und Brot € 9,90

An der Reception: Würziges SILKA Apfel-Reinhardswaldhonig-Kräuter-Gelee € 4,95 / Glas

Zwei Reinhardswald Wildschweinbratwürste

mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl und Spätzle € 13,90

Reinhardswald Wildschweinsülze mit Tomaten- und Mango-Chutney

sowie Senf-Melonen- und Pfeffer-Kirsch-Relish

* mit Baguette und Butter € 11,90

* mit Bratkartoffeln € 14,90 nur zwischen 12 und 14 Uhr und abends ab 18 Uhr

Die Sülze vom Reinhardswald Wildschwein bieten wir im Glas zu € 6,95

Unsere Relishes und Chutneys können Sie an der Reception
für zu Hause oder zum Verschenken erwerben Glas € 4,95



Sleeping Beauty's Royal Afternoon Tea

Der märchenhaft-königliche Nachmittagstee im Dornröschenschloss

AUFTAKT-EMPFEHLUNGEN

PriSecco Dornröschens »Rosenzauber« im Blütenkelch alkoholfreier Cocktail
PICCOLO 0,2 l € 8,80 ODER Flasche 0,75 l € 24,80

ODER

Rosenlikör mit Sekt im mundgeblasenen Blütenkelch € 9,20
Unseren Rosenlikör können Sie an der Reception auch für zu Hause
oder zum Verschenken erwerben Flasche € 13,95

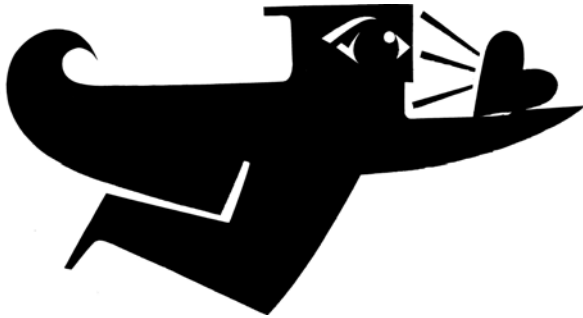
AFTERNOON TEA - GEDECK € 29,80 für 2 Personen

- ◆ Weißbrotschnittchen belegt mit Reinhardswald Wildschweinschinken und Stracke sowie Körbecker Bio-Käse serviert mit Pfeffer-Kirsch- und Senf-Melonen-Relish
- ◆ zwei Rosenmuffins mit Rosenkonfitüre und hessischem Schmand
- ◆ Pralinés und Cantuccini uff nordhessisch aus der Schlosspâtisserie



Bitte wählen Sie dazu von Dornröschens Rosentees:

- ◆ Tulsi Rosentee
ayurvedischer Kräutertee mit Wellnesswirkung
- ◆ Grüner Rosentee
- ◆ Schwarzer Rosentee
- ◆ Früchte Rosentee

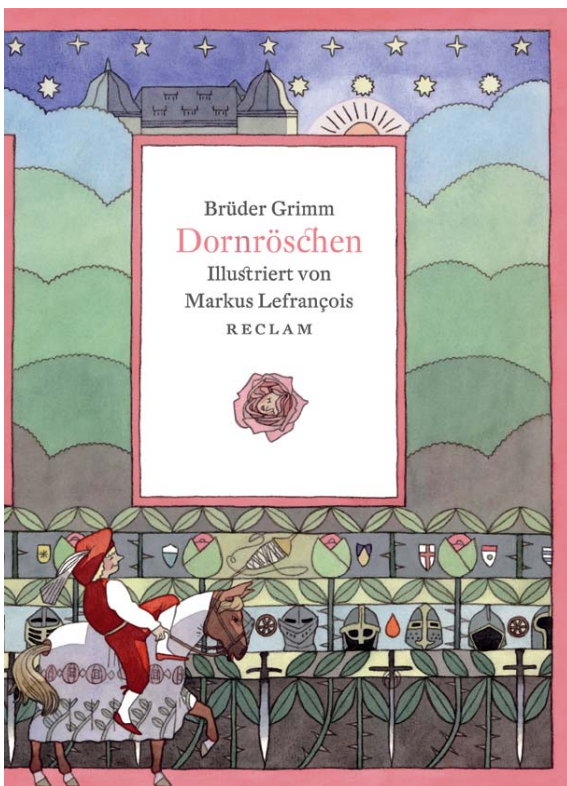


»**Sleeping Beauty's Realm**« Schönes aus Dornröschens Reich
und der **GrimmHeimat NordHessen**

*geschenck geben musz mit einer geschickligkeit geschehen**

*Belegstelle zu GESCHENK

Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm



Gutscheine vom Dornröschenschloss

Rosige Teestunden am Kamin,
Theaterbesuche im Gewölbekeller,
romantische Essen zu zweit,
verführerische Nächte im Himmelbett
– wir bieten schöne Gutscheine
für besondere Anlässe.

Zum Beispiel liebevoll verpackt
in einer Geschenk-Kartonage mit dem

»**Dornröschen**« Bilderbuch

aus dem Reclam-Verlag, für das alle
Illustrationen direkt hier bei uns auf
dem Schloss entstanden sind.

Die Mitarbeiter an der Reception beraten Sie gern ausführlich bei der Kreation passender Gutscheine und der Zusammenstellung persönlicher Geschenke vom Dornröschenschloss Sababurg. Gern organisieren wir auch den Versand für Sie.



Spezialitäten vom Reinhardswald Wildschwein und Rothirsch

- ◆ Leberwurst vom Reinhardswald Wildschwein DOSE € 4,95
- ◆ Sülze vom Reinhardswald Wildschwein GLAS € 6,95
- ◆ **NEU** Stracke vom Reinhardswald **Wildschwein** ODER **Rothirsch** € 12,95
- ◆ Chutneys und Relishes € 4,95

Dornröschens Rosen-Spezialitäten

- ◆ Rosen-Konfitüre Probierglas € 2,40 Normalglas € 5,95
- ◆ Rosen-Likör Flasche 0,1l € 9,95 Flasche 0,2l € 13,95
- ◆ Rosen-Tees vier verschiedene Sorten € 5,95
- ◆ PriSecco »Rosen-Zauber« Flasche 0,75 l € 12,95 PICCOLO € 4,95
- ◆ Rosen-Schokoladen Schafmilch – drei verschiedene Sorten € 5,95

Eine kleine Auswahl unserer Genießer-Präsente

- ◆ Frucht-Märchen Erdbeere, Himbeere, Herbe Johannisbeere u.v.a.m. € 4,95
- ◆ »Eine gute Marmelade« nach einem Rezept von Dorothea Grimm € 4,95
- ◆ Grimm-Zitat-Weine Rheingau Riesling | Rotwein | Sekt Fl 0,75 l € 12,95
- ◆ Dornröschens **Schloss-Sekt** mit Künstler-Etikett Fl 0,75 l € 12,95
- ◆ Buch »Grimm'sche Kochereien« € 16,80
- Die originalen Familienrezepte aus dem Haushalt der Brüder Grimm
- ◆ Märchenbuch »Dornröschen« aus dem Reclam-Verlag € 14,95
- Das Dornröschenschloss Sababurg diente als Vorlage und Inspiration für den Künstler
- ◆ Bade-Peeling-Schwamm Rose € 3,95
- ◆ Handbürste mit Schlossmotiv € 3,95
- ◆ **NEU** Natürliche Rapswachs-**Duftkerzen**: Eisenkraut-Minze oder Rose € 17,95
- ◆ **NEU** Vesperbrettchen Dornröschenschloss verschiedene Motive. € 8,95
- ◆ **NEU** Die **Schlosstürme** als **Salz- & Pfeffer-Streuer** SOLO € 14,95 DUO € 24,95
- ◆ Tierkopfbecher Wildsau, Rehbock, Steinbock, Bär, Wolf versilbert € 199,95
- ◆ **NEU** »Dornröschen & Prinz« **Blumenstecker** von Alfons Holtgreve
gravierbarer Edelstahl | Paar im Dornröschenschloss-Geschenkkarton € 35,95



Grimmheimat Nordhessen

präsentiert

»Grimm'sche Kochereien« über 400 originale Familien-Rezepte
aus dem Haushalt der weltberühmten Brüder Grimm

Herausgegeben von Günther Koseck und Pierre Schlosser

€ 16,90 | 240 Seiten | Leineneinband | reich bebildert



An der Reception und im Buchhandel erhältlich

Hier im Haus gern mit persönlicher Widmung von Günther Koseck

Geschenk-Set „Dortchen“ im Organza-Beutel:

Buch und Glas »Eine gute Marmelade« nach einem Original-Rezept
gekocht in der Schlossküche – zusammen im Set € 21,85