



Abend-Restaurant »Rosenkrone« im  
Dornröschenschloss Sababurg



### ROSENKRONE

*rosenkranz; von der elfenkönigin als krone getragen – wie auch beim Dornröschen*

*und ihm zur seite glänzt, mit ihrer rosenkrone  
geschmückt, Dornröschen, in mildem sonnenglanz*

Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm



## **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 (Sababurg) ◆ Germany**

◆ Telefon 05671. 8080 ◆ [dornroeschenschloss@sababurg.de](mailto:dornroeschenschloss@sababurg.de) ◆ [www.dornroeschenschloss.de](http://www.dornroeschenschloss.de)



DER ABEND-  
SCHMAUS\*  
AUS

DORNRÖSCHENS SCHLOSSKÜCHE

**\*ABENDSCHMAUS** *abendliche mahlzeit*

Stichwort aus dem Deutschen Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm

**SPEISEKARTE** *verzeichnis der erhältlichen speisen in einer wirtschaft*

*sie setzte sich neben ihn, während er die speisekarte musterte, und bald hatte der kellner .. eine flasche champagner vor den beiden hingestellt.\**

\*Belegstelle zu **SPEISEKARTE**

aus dem Deutschen Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm

**Das »Rosenkrone«-Küchen- und Service-Team**

Die Karte wurde mit Papierarbeiten von Alfons Holtgreve illustriert

Das Haiku verfasste Christian Holtgreve

Die farbige Dornröschen-Illustration ist von Marcus Lefrançois

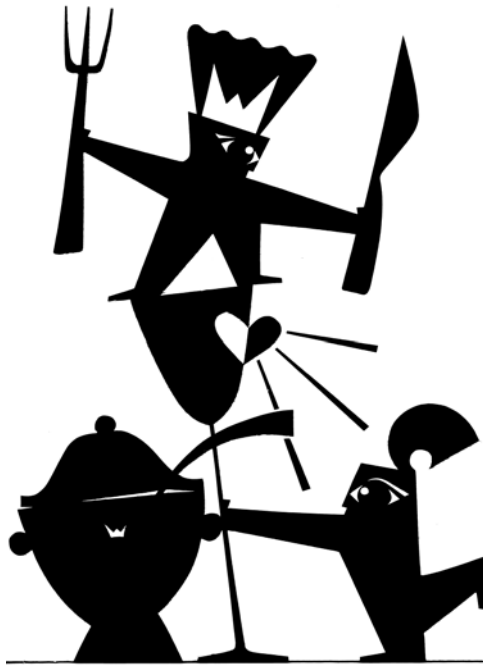
16. Dezember 2017

Das Romantik Hotel, die Speise- und Kaffeeschenke »Heimatpforte« und das Restaurant »Rosenkrone« sind **täglich geöffnet**. - Auch schon gern zum Morgenwunsch-Frühstück im Dornröschenschloss Sababurg.

Von **November bis März** empfehlen wir von Montag bis Donnerstag für Mittagessen, Nachmittagstee, Kaffeetrinken oder Abendessen immer **bitte eine Tisch-Reservierung vorzunehmen**.

An Tagen ohne Reservierungen kann es für Wartungs- und Reparaturarbeiten zu kurzfristig angesetzten Schließtagen kommen.





## Ein-Blick hinter Töpfe und Pfannen... Wie wir für Sie in Dornröschens Mundküche\* braten und brutzeln...

\* MUNDKÜCHE, f. küche an fürstlichen höfen, worin die speisen für die herrschaftliche tafel zubereitet werden.

Deutsches Wörterbuch von  
Jacob Grimm und Wilhelm Grimm

Das Speisenangebot des Dornröschenschloss Sababurg in der **Speisen- 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 qualitätsbewusstes und bio-orientiertes Angebot. Bei den Gerichten steht die Verarbeitung frischer 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 Dornenhecke näherte, waren es statt der spitzen Dornen lauter duftende Rosenblüten, die ihn unbeschadet hindurch ließen...« Außerdem sollte unsere Kräuterliebe hervorgehoben werden: in unseren Speisen können viele Wurz- und so manch ausgesuchte Wildkräuter vom Schlossberg und aus dem Reinhardswald entdeckt und erschmeckt werden. Kurze Beschreibungen finden Sie weiter hinten.

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

☞ Das Ganztagesangebot (11 bis 21 Uhr) sowie die Mittagsgerichte (12 bis 14 Uhr) der **Speisen- und Kaffeeschenke »Heimatpforte«** sind traditioneller und bodenständiger orientiert.

☞ Die Abendkarte (18 bis 21 Uhr) des **Abend-Restaurants »Rosenkrone«** ergänzt unseren Ansatz in entspannter Atmosphäre 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. Wir bekamen beim letzten Qualitäts-Check von Speisen und Getränken 500 von 500 Punkten.

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



## Die »Rosenkrone«-Karte bietet Ihnen das Speisenangebot auf drei Arten an:

Im **ersten Teil** hat Ihnen unser Küchenteam **fünf Menues** zusammen gestellt, die jeweils eines der Themen aufgreifen, die für viele unserer Gäste Anlass ihres Besuches auf dem Dornröschenschloss Sababurg sind:

**\* Brüder-Grimm-Menue** 3-GANG

Ein Genuss nach historischen Familienrezepten aus dem Grimm'schen Haushalt.

**\* Vegetarisches Menue** 3-GANG

Für manche eine Lebenseinstellung, für andere erste Schritte auf ein neues Terrain. Glauben Sie uns, hier ist vieles unterschätzt und so gilt es, einiges zu entdecken.

**\* Hessen à la carte - Menue** 3-GANG

Ein Einblick in die kulinarische Vielfalt der (nord-) hessischen Regionalküche.

**\* Dornröschen-Menue** 4-GANG

Wussten Sie, dass im Märchen u.a. gerupft, gebrutzelt und gebraten wird? Das Menue ist eine kulinarische Märchenlesung auf den Spuren Dornröschens, bei der sich auch Ihr Tisch wundersam in eine märchenhafte Tafel verwandelt.

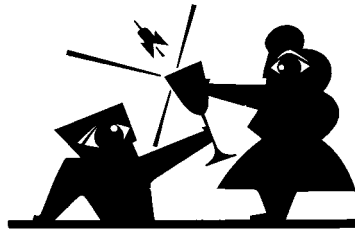
**\* Schmeckerkochs Leckermahl** 5-GANG | 4-GANG | 3-GANG

Das große Gaumen-Vergnügen mit den besonderen Saison-Spezialitäten.

Ihre **zweite Option** ist, sich mit **Turtelpärchens Herzenswonne**, unserem Überraschungsmenue für zwei in 7 Naschgängen, vertrauensvoll in die Hände des Küchenteams zu begeben. Sie werden von Vielfalt und Formen sicher erstaunt sein.

Im **dritten Teil** finden Sie alle Speisen zur **À la carte - Auswahl**. Sie verpassen oder übersehen so bestimmt nichts und brauchen auch nicht viel zu blättern. Die Bereiche der À la carte - Auswahl werden durch Papierschnitte von Alfons Holtgreve illustriert und gegliedert, die immer schon einen optischen Vorgesmack bieten.

**Die Teams von Schlossküche und Service wünschen Ihnen einen vergnüglichen Abend auf dem Dornröschenschloss Sababurg.**



»Wintercocktail« € 9,20

Würziger Cocktail mit Grand Marnier, Rum, Amaretto, Orangensaft und Zimt

»Graf Reinhard«

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

Unseren PriSecco »Eichen-Zauber« können Sie an der Reception auch für zu Hause  
oder zum Verschenken erwerben Flasche 0,375 l € 8,95

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

Hessischer »Apfelscherry« 5 cl € 5,50

»Apfelschampus« –

eine Spezialität aus der Grimmheimat Nordhessen 0,1 l € 6,50

PriSecco Dornröschens »Rosen-Zauber« alkoholfreier Cocktail  
serviert im mundgeblasenem Blütenkelch

PICCOLO 0,2 l € 8,80 ODER Flasche 0,75 l € 24,80

Unseren PriSecco »Rosen-Zauber« 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

»Feentrunk« – der Liebestrunke im historischen Tierkopfbecher € 9,20

Die Tierkopfbecher können Sie für € 199,95 / Becher an der Reception erwerben,  
wir bieten die Tiere: Wildsau, Rehbock, Bär und Wolf sowie eine Wildsau-Karaffe

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

Dornröschens Schloss-Sekt können Sie an der Reception auch für zu Hause  
oder zum Verschenken erwerben Flasche 0,75 l € 12,95

Veuve Cliquot Champagner Vintage Rosé 2004 0,7 l € 125,00

Dornröschens Rosenlikör mit Schloss-Sekt

im mundgeblasenen Rosenblütenkelch € 9,20

Unseren Rosenlikör können Sie an der Reception auch für zu Hause  
oder zum Verschenken erwerben Flasche € 13,95



Rosencocktail im mundgeblasenen Blütenkelch € 9,20

ROSE FIZZ € 8,50 Wodka, Zitronensaft, Rosenwasser und Soda

ROSE MARTINI € 8,50 Martini dry, Wodka und Rosenwasser

WODKA ROSE € 8,50 Wodka auf Eis mit Fentimans Rose Lemonade



## BRÜDER-GRIMM-MENUE



Suppe, Hauptgericht und Dessert  
mit einer Karaffe 0,2l Rheinwein und Schlossquellwasser € 39,90 pro Person

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 Möglichkeiten zur Profilierung aufzugreifen und entwickelt sie langsam weiter.

Jacob Grimm und Wilhelm Grimm sind die bekanntesten Deutschen in der Welt. Ihre Kinder- und Hausmärchen sind die meist verbreitete Geschichtensammlung der Erde. Die Handexemplare der Kasseler Erstausgaben zählen heute zum UNESCO Weltokumentenerbe der Menschheit. Von 2012 bis 2015 feierten wir vielfältig das Märchen-Jubiläum, an das sich von 2016 bis 2019 mit vielen Aktionen das Jubiläum »200 JAHRE Deutsche Sagen« anschließt.

Inspiziert durch die historischen Familien-Rezepte von Dorothea »Dortchen« Grimm, der Frau von Wilhelm Grimm, - erschienen als \* **Grimm'sche Kochereien** € 16,90, herausgegeben von Schlossherr Günther Koseck - mit denen im Haushalt der Märchenbrüder zeitlebens gekocht und gebacken wurde, kreiert das Küchenteam ein Brüder-Grimm-Menue:



### **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 gesottenem Gemüse und Kräuterbandnudeln

**Crème vom dicken sauren Schmand** an Beerenragout mit Sternanis  
Rezept 301\*

„Mir geht immer das Herz auf, wenn ich den Rhein und seine glückseligen Ufer wieder sehe, ...“  
schrieb Wilhelm Grimm 1833 aus Johannisberg.

**Weingut »Prinz von Hessen« | Johannisberg im Rheingau**

2016er »Landgraf von Hessen« Riesling





## VEGETARISCHES MENUE

### Vegetarischer Gaumengenuss fürs Herz im Winter



Crème brûlée von der Schwarzwurzel mit Radicchio-Orangen-Salat  
und gerösteten Pinienkernen



Apfel-Kartoffel-Strudel frisch aus dem Ofen mit geschmortem Chicoree  
auf feinem Sugo von roten Linsen



Kleine Sorbetrilogie



**VEGETARISCHES MENUE** € 36,00



### HESSEN A LA CARTE – MENUE AM ABEND

Feiner Blattsalat im Kräuterhippenkörbchen mit Nüssen, Kernen,  
und Kräutern aus unseren Gärten in Schlossbienenhonig-Vinaigrette

2016 Riesling feinherb Weingut Baron von Landenberg MOSEL 0,1l € 3,70



Reinhardswald Wildragout mit  
Champignons, Speck-Wirsing, Spätzle und Apfelhälfte mit Preiselbeeren

2015 Spätburgunder trocken Weingut Salwey BADEN 0,1l € 3,70



Kugel mit Schuss

Große Kugel Vanillerahmeis nach Schlossrezept

\* mit Schuss Dornröschens Rosenlikör **ODER**

\* mit Schuss Steckenpferd Bierlikör aus Kassel



**HESSEN A LA CARTE – MENUE** € 29,90

**WEIN-BEGLEITUNG** € 6,90



## **DORNRÖSCHEN-MENUE** ab 2 Personen

€ 65,40 pro Person inklusive  
Aperitif, Menue, Überraschungsdekoration und Tee  
sowie krönendem Abschluss für jede »Prinzessin«!

*»Als der Prinz sich der Dornenhecke näherte, waren es statt spitzer Dornen lauter duftende Rosenblüten, die taten sich von selbst auseinander und ließen ihn unbeschädigt hindurch...«*

Glas PriSecco Dornröschens »Rosen-Zauber« alkoholfrei  
serviert im mundgeblasenem Blütenkelch am Dornenstiel



*»Da lag es und war so schön, dass er die Augen nicht abwenden konnte, und er bückte sich und gab Dornröschchen einen Kuss.«*

Forellen-Kuss: Terrine von Reinhardswald Forelle und Lachsforelle  
mit Sesamgrissini an feinem Salat von Endivie, Apfel und Meerrettich



*»Da erwachte das ganze Schloss...  
...das Feuer in der Küche erhob sich, flackerte und kochte das Essen.«*

Consommé vom Reinhardswald Rothirsch  
mit »Rhöner Apfelscherry«, Waldpilztaschen und Gemüseperlen



*»Der Braten find wieder an brutzeln und die Magd rupfte weiter...«*

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



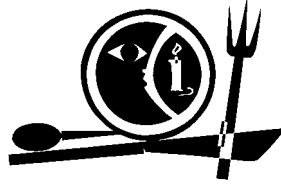
*»Da wurde die Hochzeit des Königssohns mit dem Dornröschchen in aller Pracht gefeiert...«*

Romantische Nasch-Etagere für zwei:  
Eine Romantische kalt-warm-fruchtige Dessert-Variation mit Herztellern



*»... und sie lebten vergnügt bis an ihr Ende.«*

Kippkanne Tuls Rosentee zur kleinen Nascherei aus der Schlosspâtisserie



## SCHMECKERKOCHS\* LECKERMAHL

der abend musz ein leckermahl bescheren,  
ein mahl, erheitert durch gespräch und wein.\*\*



Heißgeräucherte Fasanebrust mit Feldsalat und Walnüssen,  
dazu Apfel-Preiselbeer-Chutney

2016 Spätburgunder Rosé trocken Weingut Sallwey BADEN 0,1l € 3,80



Kürbiscrèmesuppe mit herzhaftem Walnusscracker

2015 Riesling Classic trocken  
Weingut Prinz von Hessen RHEINGAU 0,1l € 4,80



Sorbet von Orange und Nelke – auf Wunsch aufgegossen



Duett vom Schloss-Damhirsch:

Medaillon aus der Keule und Praline vom Filet auf zweierlei Portweinsaucen  
mit Romanescopüree, Blumenkohl und grünen Herzoginkartoffeln

2014 Sulzfelder Maustal Domina Weingut Brennfleck FRANKEN trocken 0,1l € 6,50



Preiselbeer-Panna-Cotta

in einer Schokoladenhippe mit Blutorangen-Sultaninen-Ragout und süßen Ingwerstreuseln

Glas Dornröschenschloss-Sekt trocken 0,1l € 6,30

## LECKERMAHL

3-Gang mit Vorspeise € 52,30 ◆ 3-Gang mit Suppe € 48,50

4-Gang € 58,10 ◆ 5-Gang € 60,70

## WEINMENUE

3-Gang € 17,10 ◆ 4-Gang € 20,40

\*SCHMECKERKOCH, *koch für schmecker, feinschmecker*

\*\*Belegstelle zu LECKERMAHL, *leckeres mahl*



## Die Kräuter aus unserem Wurzgarten, Lustgarten sowie wild vom Schlossberg und aus dem Reinhardswald im Winter 2017-18



In unserer Schlossküche arbeiten wir das ganze Jahr über mit so vielen selbst angebauten und selbst 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 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.

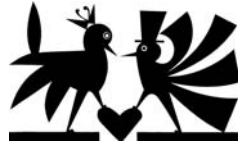
**Kerbel** kannten bereits die alten Römer und Griechen gut und nutzen es zum Würzen von Speisen. Es hat einen leicht pfeffrigen, süßlichen und sehr aromatischen Geschmack. Mitunter erinnert es ein wenig an Fenchel sowie an Petersilie. Im Mittelalter war Kerbel auch als Heilpflanze bekannt.

**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.

**Zitronenthymian** ist eine der vielen Varianten der Thymian-Familie mit besonders frischer Zitrusnote.



### **TURTELPÄRCHENS HERZENSWONNE\*\***

Überraschungsmenue für zwei in 7 Naschgängen

€ 55,50 pro Person

Gern nehmen wir Ihre Bestellung bis 20:00 Uhr entgegen

Sie erhalten mit dem Dessert Ihre ganz persönliche Naschmenuekarte handgeschrieben von Dornröschens Mundkoch zur Erinnerung.

**und auf der liebe flaum / ruht nachts das turtelpärchen\***

*\*Belegstelle zu TURTELPÄRCHEN, wie turteltaubenpaar: für zärtliche liebesleute*

*\*\* (HERZEN) WONNE, was (dem herzen) freude, lust gewährt, genusz bereitet*

Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm



Hessen à la carte

Feiner **Blattsalat im Kräuterhippenkörbchen** mit Nüssen, Kernen, Kräutern aus unseren Gärten und in Schlossbienenhonig-Vinaigrette  
€ 7,80 **vegetarisch**

Hessen à la carte

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

Hessen à la carte

**Terrine von Reinhardswald Forelle und Reinhardswald Lachsforelle** mit Sesamgrissini an feinem Salat von Endivie, Apfel und Meerrettich € 13,90

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

Hessen à la carte

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

(Grimmheimat Nord-) Hessen à la carte

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



Hessen à la carte

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



Hessen à la carte

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

(Grimmheimat Nord-) Hessen à la carte | Knochen und Fleisch 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



### Sorbet-Empfehlung vor dem Hauptgang im Winter

#### Sorbet von Orange und Nelke

Eine fruchtige Erfrischung zwischen den Gängen wird Ihnen nach Wunsch  
mit trockenem Dornröschchen Schloss-Sekt aufgegossen

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

Für Kinder  
bereiten wir  
gern



alle unsere Hauptgerichte  
zum Probieren und Kennenlernen  
als kleine Portion zu € 7,80



Hessen à la carte

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

Hessen à la carte

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

(Grimmheimat Nord-) Hessen à la carte

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 Zuhause zum Mitnehmen oder als Geschenk € 8,95



Hessen à la carte

Reinhardswald **Forellenfilets** knusprig gebraten  
auf geschmortem jungen Mangold mit Mandelbällchen € 21,00

– als kleine Portion € 16,50

Hessen à la carte

Gedünstetes Filet vom Reinhardswald **Stör** an feinherber Kirschsauce  
mit glasierter Schwarzwurzel und Safranreis € 27,80



Reinhardswald **Hirschrücken** mit Nussfüllung unter einer Kräuterkruste an Rosmarinjus mit Romaschoröschchen und gelber Bete, dazu knuspriger Maronenstrudel

– Die Zubereitungszeit beträgt ca. 30 Minuten –

ab 2 Personen | **am Tisch tranchiert** | pro Person € 32,80



**wein erweckt der seele funken... – Die Empfehlung zum Kotelett**

2014 Château Saint Aubin Cru Bourgeois Medoc 0,7l € 34,50



**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

Hessen à la carte | Fleisch aus der Region vom Bio-Metzger Martin Theisinger in Ehlen

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

Hessen à la carte

Reinhardswald **Wildragout** mit Champignons, Wirsing, Spätzle und Apfelhälfte mit Preiselbeeren € 21,80 – als kleine Portion € 17,30

Hessen à la carte

**Duett vom Schloss-Damhirsch:** Medaillon aus der Keule und Praline vom Filet auf zweierlei Portweinsaucen mit Romanescopüree, Blumenkohl und grünen Herzoginkartoffeln € 30,80

Von Sankt Martin bis Weihnachten immer sonntags direkt aus der Röhre oder auf Vorbestellung ab 5 Personen an ihrem Wunschtermin

Hessen à la carte

Frische **Friedrichsdorfer Gans** kross gebacken aus dem Ofen in Beifußsauce mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl, Rosenkohl und abgeschmelzten Kartoffelklößen pro Person € 26,60





(Grimmheimat Nord-) Hessen à la carte

### 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

Naschportion **Sorbet von Orange und Nelke** € 3,50

Naschportion **Rosen-Champagner-Sorbet** € 3,50

Naschportion Sorbet nach Tagesangebot € 3,50

**Kleine Sorbetrilogie** nach Tagesangebot € 7,90

**Preiselbeer-Panna-Cotta** € 11,80

in einer Schokoladenhippe mit Blutorangen-Sultaninen-Ragout und süßen Ingwerstreuseln

(Grimmheimat Nord-) Hessen à la carte Rezept 301\*

**Crème vom dicken sauren Schmand** an Beerenragout mit Sternanis € 6,90

\*Inspiziert durch ein Grimm'sches Familienrezept aus **Grimm'sche Kochereien** € 16,90

Hessen à la carte

**Birnen-Marzipan-Tarte** mit einer Kugel Spekulatiuseis nach Schlossrezept € 10,50

Bitte erlauben Sie eine Back- und Zubereitungszeit von ca. 20 Minuten

Romantische **Nasch-Etagere** für 2 | pro Person € 14,80

Eine romantische kalt-warm-fruchtige Dessert-Variation mit Herztellern

### Spritzige Empfehlungen zum Dessert

**PriSecco »Dornröschens Rosenzauber«** alkoholfreier Cocktail

PICCOLO 0,2 l € 8,80 ODER Flasche 0,75 l € 24,80

Glas **Dornröschens Schloss-Sekt** trocken 0,1 l € 6,30

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

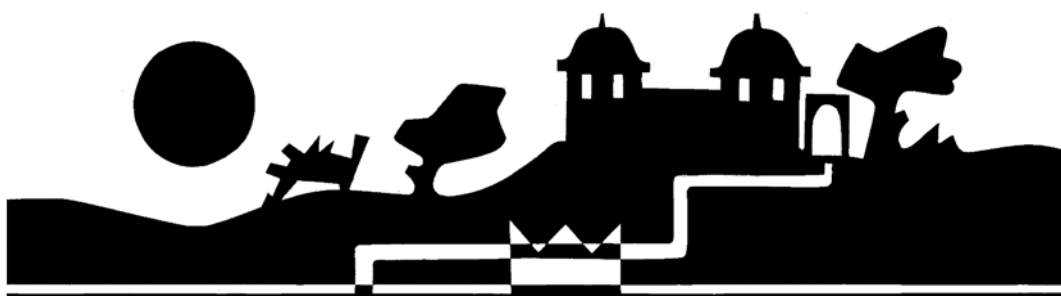
Auswahl von **Kuh- und Ziegenmilchkäsen vom Brett** am Tisch präsentiert

mit hausgebackenem Früchtebrot und Baguette sowie Trauben und

SILKA Apfelsaft-Reinhardswaldhonig-Kräuter-Gelee je 100g zu € 9,90

Für Zuhause: Apfel-Reinhardswaldhonig-Kräuter-Gelee im Glas zu € 4,95

**Unsere Empfehlung zum Käse-Dessert:** Noval Tawny Port Reserve 5 cl € 9,00





## **VESPER\* HESSEN A LA CARTE – REGIONALKÜCHE**

**zwischenmahlzeit, kleines abendbrot oder abendimbisz**

\* Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm

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

**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

**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

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

mit würzigem Apfel-Waldhonig-Kräutergelée, Trauben und Brotkorb € 11,00

1Zum Mitnehmen: Apfel-Reinhardswaldhonig-Kräuter-Gelee im Glas zu € 4,95

### **SCHLOSS-SCHMANKERL**

Hausmacher Leberwurst vom Reinhardswald Wildschwein

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

Für zu Hause oder zum Verschenken: an der Reception in der Dose zu € 4,95 erhältlich

**Ahle Wurscht** mit Gewürzgurke, Brot und Butter € 9,50

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

Geräuchertes **Forellenfilet** mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter € 9,50

Reinhardswald Forellen vom Fischzuchtbetrieb Dworak in Trendelburg-Wülmersen.

**HESSISCHER WURSTTELLER** € 11,00

Blutwurst, Leberwurst, Ahle Wurscht, Sülze und roher Schinken mit Gurke,

Brot und Butter Fleischerei Köhler in Hofgeismar und Der Teichhof in Ringgau

**Reinhardswald Wildschweinsülze** mit marinierten Blattsalaten, Bratkartoffeln, Tomaten- u. Mango-Chutney sowie Senf-Melonen- u. Pfeffer-Kirsch-Relish € 14,90

Unsere Relishes und Chutneys erhalten Sie an der Reception im Glas zu jeweils € 4,95

Unsere Sülze vom Reinhardswald Wildschwein bieten wir zum Mitnehmen im Glas zu € 6,95

Jahreszeitliche **Blattsalate** mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen,

Gartenkräutern und Schlossdressing **vegetarisch** € 8,90 - kleine Portion € 5,90

– zusätzlich mit Scheiben von Ahler Wurscht € 11,90 - kleine Portion € 8,90

**Brot belegt und garniert** mit...

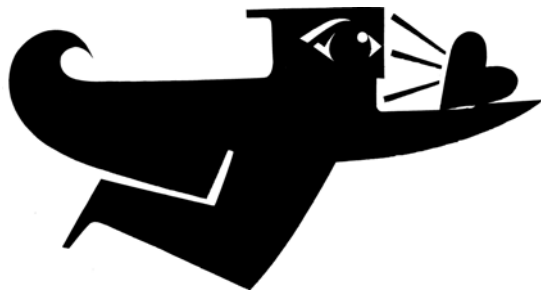
\* Rindersalami ODER \* rohem ODER \* gekochtem Schweineschinken je € 8,50

\* Reinhardswald Wildschweinschinken ODER \* Körbecker Bio-Käse je € 9,90

Ofenwarmer **Zwiebel-Speck-Kuchen** mit bunten Salaten € 9,50

Zwei **Reinhardswald Wildschweinbratwürste**

auf Preiselbeersoße mit Apfelrotkohl und Butterspätzle € 13,90

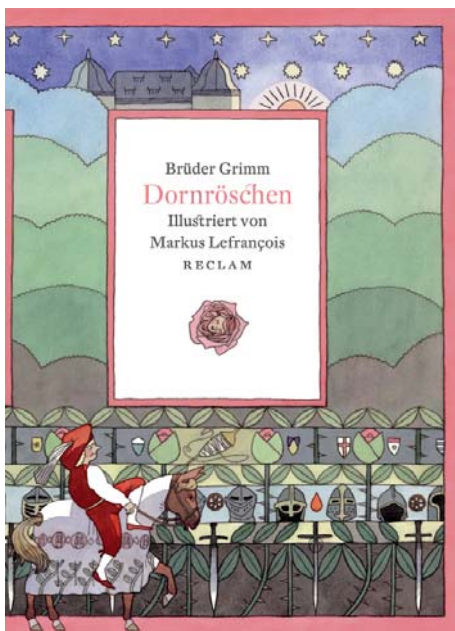


## »Sleeping Beauty's Realm« Schönes aus Dornröschens Reich und der **GrimmHeimat NordHessen**

*geschenck geben musz mit einer geschicklichkeit geschehen\**

\*Belegstelle zu GESCHENK

Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm 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  
Dornröschenschloss Sababurg  
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.

### **Geschenk-Kartonagen vom Dornröschenschloss**

Zaubern Sie mit uns zusammen aus unseren schönen grünen und roten Geschenk-Kartonagen im Dornröschenschloss-Design verführerische Festtagsboxen für Ihre Lieben:

QUADRAT € 6,95 ♦ RECHTECK € 7,95 ♦ RUND € 8,95 ♦ HERZ € 9,95 ♦ STERN € 9,95

Gutschein-Kartonage für A5-Umschlag € 5,95 oder Dornröschen-Buch € 7,95



## Genießer-Präsente

- ◆ Frucht-Märchen Erdbeere, Himbeere, Herbe Johannisbeere u.v.a.m. € 4,95
- ◆ Apfel-Reinhardswaldhonig-Kräuter-Gelee perfekt zum Käse € 4,95
- ◆ Honig von den Schlossbienen € 6,95
- ◆ Stracke vom Reinhardswald Rothirsch in Bio-Qualität € 12,95
- ◆ Grimm-Zitat-Weine Rheingau Riesling | Rotwein | Sekt Flasche 0,75 l € 12,95
- ◆ Dornröschens Schloss-Sekt mit Künstler-Etikett Flasche 0,75 l € 12,95
- ◆ BUCH »Grimm'sche Kochereien«: über 400 originale Familienrezept« € 16,90
- ◆ BUCH »Hessen à la carte: Heimat mit allen Sinnen genießen« € 19,90
- ◆ BUCH »Dornröschen« mit dem Dornröschenschloss als Schauplatz | Reclam € 14,95
- ◆ NEU Bade-Peeling-Schwamm Rose € 3,95 | NEU Hand- und Kinderbürste € 3,95
- ◆ Geschirrhandtücher und T-Shirts Dornröschen, Schneewittchen u.a. ab € 8,95
- ◆ Spielkarten zu Deutschen Burgen oder Schlössern oder Märchen u.v.a.m. € 6,95
- ◆ Natürliche Rapswachs-Duftkerzen: Eisenkraut-Minze oder Rose € 17,95
- ◆ NEU Die Schlosstürme als Salz- und Pfeffer-Streuer SOLO € 14,95 DUO € 24,95
- ◆ Tierkopfbeker Wildsau, Rehbock, Steinbock, Bär, Wolf versilbert € 199,95
- ◆ NEU Blumenstecker »Dornröschen & Prinz« von Alfons Holtgreve gravierbarer Edelstahl | Paar im Dornröschenschloss-Geschenkkarton € 35,95
- ◆ NEU verschiedene Schneide- & Vesperbrettchen Schloss- oder Grimm-Motive € 8,95
- ◆ NEU verschiedene Espressotassen und Kaffeebecher Schloss- oder Grimm-Motive

## Spezialitäten vom Reinhardswald Wildschwein

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



## Dornröschens Rosen-Spezialitäten

- ◆ Rosen-Konfitüre Probierglas € 2,40 Normalglas € 5,95
  - ◆ Rosen-Likör Flasche 0,1 l € 9,95 Flasche 0,2 l € 13,95
  - ◆ Rosen-Schokolade Schafmilch – drei verschiedene Sorten € 5,95
  - ◆ Rosen-Tees € 5,95
- TULSI ROSE ayurvedischer Kräutertee mit Wellnesswirkung ◆ FRÜCHTE ROSE GRÜNTEE ROSE ◆ SCHWARZTEE ROSE ◆ NEU 2017 INGWER ROSE ◆ PFEFFERMINZ ROSE
- ◆ PriSecco »Dornröschens Rosen-Zauber« Flasche 0,75 l € 12,95 PICCOLO € 4,95

## Wohnaccessoires vom Dornröschenschloss Sababurg

Die Gestaltung unseres Hauses wurde um eine weitere eigenständige Stilfacette erweitert. Die Kasseler Textildesignerinnen Cornelia Feyll und Kerstin Jost-Eisenberg haben für uns exklusiv einen Karo-Stoff, den **Sababurg-Tartan**, aus sechs Farben und in sechs Farbstellungen entworfenen. Ein Tartan-Traum zu dem inzwischen u.a. auch Produkte mit Motiven von Alfons Holtgreve entstanden sind:

- ◆ Tartan-Knietablett mit Schlossmotiv zum Lesen und Arbeiten auf dem Sofa € 49,95
- ◆ Tartan-Kissen bestickt: Dornröschen oder Prinz je € 62,95
- ◆ Tartan-Kissen bestickt: Dornröschenschloss Sababurg € 67,95