



Jagd Hotel Rose

2012

Unser kulinarisches Jahr 2012

Herzlich Willkommen in Kristinas Esszimmer!
Im November 2011 durften wir bereits voller Stolz unseren 1. Geburtstag feiern. Und natürlich freuen wir uns schon auf das kommende Jahr. Denn eines ist sicher: Es wird sich einiges bei uns tun!
Sie dürfen also gespannt sein.

Jean-Philipp Schneider und Team

Kristinas Esszimmer
Geöffnet immer
Mittwoch bis Sonntag
12 - 14 Uhr & 18 - 22 Uhr

Reservierungen unter Tel: 09371/ 400 60
oder Mail: jagd-hotel-rose@t-online.de

Termine und Verfügbarkeit unter Vorbehalt.
Da wir uns ausschließlich am aktuellen Marktangebot und der Qualität der Produkte orientieren, werden unsere Menüs zwei Wochen vor dem Termin auf unserer Homepage unter www.jagdhotel-rose.de veröffentlicht.

Gutscheine

Machen Sie Ihren Lieben doch eine Freude und schenken Sie einen Genuss-Gutschein zum Beispiel für einen schönen Abend im Restaurant oder für einen unserer Kochkurse. Das bleibt bestimmt lange in Erinnerung.



14. Februar 2012 ab 18 Uhr Valentinsmenü

Für Pärchen, Frischverliebte und alle anderen...

4 Gang Menü inklusive Aperitif 49 €



26. Februar 2012 um 18 Uhr Herzblut

Freunde zu Gast bei Jean-Philipp Schneider
im Jagd Hotel Rose:

Sebastian Prüßmann - Küchenchef Relais &
Châteaux Hotel Villa Hammerschmiede in Pfnztal
und Christian Richter - Inhaber und Küchenchef
Restaurant Perior in Leer

Drei junge Männer und eine Sache, die verbind-
det: Die Leidenschaft und das Herzblut zum Ko-
chen. Kennen gelernt haben sich die drei in der
Küche von Nils Henkel im Schlosshotel Lerbach in
Bergisch Gladbach. Sebastian Prüßmann fungierte
dort erst als Sous Chef von Nils Henkel im Gourmet
Restaurant, später als Küchenchef für die komplette
Schlossgastronomie im Hotel. Seit Mai 2011 ist er nun
Küchenchef in der noblen Villa Hammerschmiede
bei Karlsruhe. Christian Richter eröffnete im Som-
mer 2010 nach namhaften Stationen im In- und Ausland
zusammen mit seiner Partnerin das schicke Res-
taurant Perior in Leer/ Ostfriesland.

Die drei jungen Küchenchefs haben für Sie ein 6
Gang Menü mit ihren Lieblingsgerichten passend
zur Jahreszeit zusammengestellt.

Kalbshaxe * Meerrettich * Pistazie * Zitrone * Knoblauch

Bodensee Felchen * Blini * Brunnenkresse * Gurkenwasser

50 Minuten Bio Landei * Topinambur
knusprige Hühnerhaut * Sud von Nordseekrabben

Schweinebauch * Trüffel * Kartoffel * Schwarzwurzel

Quitte * Pompona Vanille * Pekannuss * Krokant

Abinao Schokolade * Winterfrüchte * Yuzu *
Mumbai Curry

6 Gang Menü inklusive Aperitif, Weinverkostung zu
den Gängen, Wasser und Kaffee 129 €

17. März 2012 um 19 Uhr

CARL MENÜ

**Zu Gast das VDP Weingut Fürst Löwenstein,
Kleinheubach**

In der Tradition verwurzelt, der Moderne verpflichtet – so steht der Vorname Carl traditionell für allerhöchste Ansprüche im Weinbau und kompromisslose Qualität. Unser Menü haben wir auf die 5 großen Weine der CARL Serie abgestimmt.

5 Gang Menü inklusive Aperitif, Weinverkostung zu den Gängen, Wasser und Kaffee 119 €

08. und 09. April 2012

Ostersonntag und Ostermontag

An beiden Tagen haben wir für Sie geöffnet mit besonderen Menüs.

15. April 2012 um 12.30 Uhr

**Klassik trifft Klassik – zu Gast Anne Luisa Kramb
und Clara Borggrefe**

Klassische Köstlichkeiten warten auf Sie – kulinarisch sowie musikalisch. Während dem Menü werden Sie von zwei jungen talentierten Violinistinnen mit heiteren Stücken von Mozart, Bach und anderen Komponisten der Klassik verzaubert. Anne Luisa Kramb und Clara Borggrefe haben bereits den ersten Platz beim Landeswettbewerb „Jugend musiziert“ belegt.

Erbsenschaumsüppchen mit Bachsaibling

Tournedo Rossini

Opera Schnitte mit Bourbon Vanilleeis

Mozartkugel

3 Gang Menü mit musikalischer Untermalung 49 €



06. Mai 2012

Muttertagsmenü

Jede Mutter darf sich auf eine Kleinigkeit aus unserer Patisserie freuen.

12. Mai 2012 um 19 Uhr

Maibock Menü

Der Mai ist für Genießer heimischer Produkte wohl der schönste Monat des Jahres: Spargel, Erdbeeren, Rhabarber, junges Gemüse, Waldpilze und natürlich der Maibock. Und genau den werden wir zum Hauptdarsteller unseres Menüs machen. Unser Reh beziehen wir aus heimischer Jagd aus Spessart und Odenwald. Hierzu haben wir Ihnen die schönsten Burgunder der Region ausgewählt...

Spargelsalat mit Rehschinken

Rehessenz

Kleiner Kartoffelknödel gefüllt mit Rehragout,
Spitzkohl und Preiselbeeren

Rehmedaillon aus der Keule mit Walnusskruste
und Selleriecreme

Rehbeuscherl mit Wacholder-Honigschaum

Rehrücken im Gewürzmantel mit Pfeffer-Kirschen,
römischen Nocken und Bitterschokoladenjus

Marinierte Erdbeeren
mit Tonkabohnensavarin und Waldmeistereis

7 Gang Menü 69 €

27. und 28. Mai 2012

Pfingstsonntag und Pfingstmontag

An beiden Tagen haben wir für Sie geöffnet.



15. Juni 2012 19 Uhr

**Gourmetstunden auf dem Weingut Stadt
Klingenberg**

**Restaurant Zum Alten Rentamt /
Jagd Hotel Rose /
Weingut Stadt Klingenberg**

Jean-Philipp Schneider ist gemeinsam mit Nicole und Lugder Helbig vom Restaurant Zum Alten Rentamt Klingenberg bei Benedict Baltes auf dem Weingut Stadt Klingenberg zu Gast. Gemeinsam die Region kulinarisch zu stärken, haben sich die drei jungen Unternehmer auf die Fahne geschrieben. Nach Aperitif und kleiner Kellerführung servieren wir ein exklusives 6 Gang Menü in den Räumlichkeiten des Weinguts. Selbstverständlich wird Herr Baltes dazu die passenden Schätze aus dem Keller des Weinguts aufziehen.

6 Gang Menü inklusive Aperitif, Weinverkostung zu den Gängen, Wasser und Kaffee 139 €

20. Juli 2012 um 19 Uhr
Weine aus Südfrankreich – vom Rhône-Tal
bis ins Languedoc-Roussillon

Zu Gast Andreas Römer, RÖMER Weine - Destillate
 - Feine Kost

Stundenlang könnten wir uns mit Probieren,
 Schnuppern und Stöbern im schmucken Feinkost-
 laden von Andreas Römer in der Miltenberger Alt-

14. September 2012 um 19 Uhr
Big Bottle Party

Zu Gast Norbert Spielmann, Weingut Alte Graf-
 schaft Kreuzwertheim

Dass Norbert Spielmann ein Faible für große Flaschen
 hat, ist wohl unbestritten. Da auch wir Liebhaber
 großer Weine in großen Flaschen sind, dürfen
 Sie gespannt sein, was er aus dem Keller der



stadt aufhalten. Er hat uns tolle Weine aus dem
 Rhône-Tal und dem Languedoc-Roussillon mitgebracht.
 Auch die Liebhaber von Schaum- und Süßwein kommen
 an diesem Abend nicht zu kurz.

4 Gang Menü inklusive Aperitif, Weinverkostung
 zu den Gängen, Wasser und Kaffee 89 €

Alten Grafenschaft mitbringt. Seit er 2009 zusam-
 men mit Christoph Dinkel das ehemalige Anwesen
 des Weinguts Fürst Löwenstein übernommen hat,
 kümmern Sie sich in mühevoller Handarbeit und
 viel Liebe um die beiden Steillagen Kaffelstein und
 Satzenberg.

4 Gang Menü inklusive Aperitif, Weinverkostung
 zu den Gängen, Wasser und Kaffee 115 €

28. September bis 07. Oktober 2012
13. Miltenberger Weinherbst auf dem Engelplatz

Bei stimmungsvoller Live-Musik und hoffentlich schönster Spätsommersonne bieten wir Ihnen wieder gemeinsam mit unseren Miltenberger Kollegen kulinarische Schmankerl und regionale Weine auf dem Engelplatz an.

20. Oktober 2012 um 19 Uhr
Fisch und Fleisch – heute nur Beilage die II.

Zu Gast unser Gemüselieferant Karl-Heinz Ludwig Obst- und Gemüse Handel Ludwig, Miltenberg/Klingenberg

Aufgrund der großen Nachfrage im letzten Jahr freuen wir uns wieder unseren Obst- und Gemüselieferanten Karl-Heinz Ludwig zu einem tollen 5 Gang Menü begrüßen zu dürfen. Diesmal widmen wir uns einer anderen Jahreszeit und freuen uns auf das, was Natur und Garten uns im Herbst beschicken. Im Fokus stehen diesmal Wurzelgemüse, Quitte, Apfel, Kürbis und Co.

5 Gang Menü 59 €



09. November 2012 um 19 Uhr
Genussmanufaktur Ziegler zu Gast im
Jagd Hotel Rose

Jean-Philipp Schneider und Team haben ein herbstliches 4 Gang Menü mit den Fruchtesiggen und Likören der Genussmanufaktur Ziegler kreiert. Nach dem Essen haben Sie die Möglichkeit, weitere Produkte der Manufaktur in einem Nosing kennenzulernen. Geschäftsführer Alain Langlois wird selbst anwesend sein und kann Ihnen so das ein oder andere zu seinen Produkten erläutern.

Wachtelbrust auf Waldorfsalat
 mit Ziegler Apfel Fruchtesig

Zander mit Petersilienwurzelcreme,
 Birnenkompott und Birnen-Balsamschaum
 mit Ziegler Birnen Balsam Essig

Medaillons aus der Rehkeule
 mit Rahmwirsing, Zwetschgenchutney,
 Walnußschmarn und Zimtblütenjus
 mit Ziegler Zwetschgen Fruchtesig

Dass Dessert serviert in zwei Gängen:
 Pompona Vanilleeis mit glasierten Dörrsauerkirschen
 mit Ziegler No 1 Wildkirschlor
 und
 Schokolade und Quitte
 mit Ziegler Quitten Balsam Essig

4 Gang Menü inklusive Aperitif 66 €

30. November bis 23. Dezember 2012
Adventswochenenden

An allen vier Wochenenden im Advent, jeweils Freitag bis Sonntag, sind wir traditionell mit unserem leckeren skandinavischen Weihnachtspunsch und den hausgemachten Suppen und Eintöpfen auf dem Miltenberger Weihnachtsmarkt vertreten.

25. und 26. Dezember 2012
Weihnachtsmenüs

Am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag haben wir für Sie mittags und abends geöffnet und verwöhnen Sie und Ihre Familie mit unseren Weihnachtsmenüs.



31. Dezember 2012
Silvester Gala

Feiern Sie gemeinsam mit uns in das neue Jahr. Das aktuelle Menü finden Sie ab Oktober auf www.jagdhotel-rose.de

Unsere Arrangements

Kleine Auszeit für kühle Rechner

Entdecken Sie unsere Region. Miltenberg lädt zum Schlendern, Genießen, Shoppen und Wandern ein. An einem Abend verwöhnen wir Sie mit einem saisonalen 4 Gang Menü bei uns im Haus.

Leistungen:

2x Übernachtung im Doppelzimmer

2x Frühstück

1x saisonales 4 Gang Menü

1x Überraschungsgeschenk pro Person

Preise pro Person im Doppelzimmer

135 € in der Nebensaison von November bis April

149 € in der Hauptsaison Mai bis Oktober

Kurz, aber lohnenswert

3 Tage, 2 Nächte! An beiden Abenden werden Sie von uns kulinarisch verwöhnt. An einem Abend servieren wir Ihnen ein regionales 3 Gang Menü. Am anderen Abend treffen wir uns um 18 Uhr in der Küche zu Aperitif und Fingerfood. Im Anschluss erwartet Sie ein 4 Gang Menü mit abgestimmten Weinen aus der Region.

Leistungen:

2x Übernachtung im Doppelzimmer

2x Frühstück

1x Begrüßungscocktail

1x regionales 3 Gang Menü

1x Aperitif mit Fingerfood in der Küche, danach ein 4 Gang Menü mit passenden Weinen

1x ein Frankenwein aus der Region zum Abschied pro Zimmer

Preise pro Person im Doppelzimmer

220 € in der Nebensaison von November bis April

235 € in der Hauptsaison Mai bis Oktober



Kochkurse

Kochkurse mit Jean-Philipp Schneider

Termine und Themen (immer montags):

26. März 2012

Fisch- Krusten und Schalentiere

14. Mai 2012

Wild(er) Kochkurs – Alles rund ums Reh

17. September 2012

Die Vielfalt der Kartoffel: Sorten und Zubereitungsarten

15. Oktober 2012

Schmoren und Niedertemperaturgaren

Ablauf:

Ab 14 Uhr lernen wir uns in lockerer Atmosphäre bei Aperitif und kleinen Snacks kennen. Danach geht es an den Herd. Durch die begrenzte Teilnehmerzahl können wir Ihnen einen sehr individuellen Kochkurs garantieren und es bleibt genügend Zeit, Ihnen das ein oder andere Küchegeheimnis zu verraten. Der Applaus beim Nachkochen ist Ihnen sicher. Nach dem Kochvergnügen genießen wir unser *kulinarisches Werk* mit passenden Weinen. Gerne können Sie hierzu auch Ihren Partner mitbringen.

Kursleistungen:

- Begrüßungsaperitif mit kleinen Snacks
- Rezeptmappe
- Profi-Kochschürze
- Vierstündiger, themenbezogener Kochkurs
- Getränke während des Kochkurses (Wein, Wasser, Kaffee)
- 4 Gang Menü mit Weinbegleitung



Preise:

- 185 € pro Person inkl. aller Kursleistungen
- 205 € pro Person inkl. aller Kursleistungen bei Fisch, Krusten- und Schalentiere
- 70 € Aufpreis für Begleitperson zum Abendessen inklusiv Getränke
- 90 € Aufpreis für Begleitperson zum Abendessen inklusive Getränke bei Fisch, Krusten- und Schalentieren

Nur für Kochkursteilnehmer:

- 90 € Doppelzimmer inkl. Frühstück für 2 Personen
- 65 € Einzelzimmer inkl. Frühstück

Begrenzte Teilnehmerzahl von 6-10 Personen.
Termine und Verfügbarkeit unter Vorbehalt.

