



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Grandhotel Schloss Bensberg

Fürstlich wohnen, tagen und genießen

Versailles und Winchester Castle waren die architektonischen Vorbilder, als der Düsseldorfer Kurfürst Johann Wilhelm II. - im rheinischen Volksmund kurz Jan Wellem genannt - 1705 den Bau seines 'Maison de Rétraite' in exponierter Lage auf der Bensberger Bergterrasse mit atemberaubendem Blick auf die Domstadt Köln in Auftrag gab.

War das imposante Gebäude zunächst für seine zweite Frau Maria-Luisa aus dem Geschlecht der Medici als Jagdschlösschen gedacht, so änderte er nach einem Besuch im französischen Versailles seine Pläne und ließ die Architekten ein Schloss errichten, dessen Ausmaße schon zu seiner Zeit die Besucher beeindruckten - unter ihnen Johann Wolfgang von Goethe.

Als der Kurfürst 1716 starb, ohne sein 'rheinische Versailles' je genutzt zu haben, kehrte seine Witwe schon bald nach Italien zurück. Mit ihr gingen die zahlreichen Künstler, Stukkateure und Maler - so blieb das Gebäude zum Teil unvollendet und wurde im Laufe der Jahrhunderte u. a. als Lazarett, Kadettenhaus, Erziehungsanstalt und Asylantenheim genutzt. Bis im Jahr 1997 die Aachener & Münchener Lebensversicherung AG das arg heruntergekommene Gebäude kaufte und mit einer Investition von 75 Mio. € zu einem Grandhotel der internationalen Luxusklasse umbaute.

Im August 2000 eröffnete die Kölner Althoff Hotels & Residences Gruppe unter Leitung von Thomas H. Althoff das heutige Grandhotel Schloss Bensberg, das weltweit in der Pracht seiner barocken Anlage seinesgleichen sucht. Die 84 Zimmer und 36 Suiten sind in fünf unterschiedlichen innenarchitektonischen Prägungen eingerichtet und bieten luxuriösen Wohnkomfort mit moderner Kommunikationstechnologie.

Das imposante Schlosshotel bietet dem Gast vielerlei Refugien, in denen er ungestört verweilen kann. So wartet auf ihn in der schlosseigenen Bibliothek eine große Auswahl teils antiquarischer Werke, er kann Gemälde- und Skulpturen-Ausstellungen in den licht-transparenten Fluren und Salons des Hauses 'erwandern' und an Lesungen namhafter Autoren teilnehmen.

Kuppelfresken im Treppenhaus, Skulpturen-Portale in den Tordurchgängen, Supraporte in den Seitenflügeln, Putten mit Wappenkartuschen in den Treppenhäusern, all dies verleiht der Anlage einen repräsentativen Rahmen, der gern für Gesellschaften mit bis zu 300 Personen genutzt wird. So ist der stimmungsvolle 'Zanetti-Salon' für standesamtliche Trauungen sehr begehrt und die Lobbybar avancierte zum beliebten Treffpunkt außerhalb der Großstadtheitik.



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Im ca. 1.000 m² großen Beauty- und Spa-Bereich werden von einem kompetenten Team in 7 großzügigen Kabinen entspannende Gesichts- und Körperbehandlungen mit edelsten Luxusprodukten - u. a. La Prairie, Ligne St. Barth und nach der Methode Jeanne Piaubert - durchgeführt. Fitnessprogramme - auf Wunsch mit eigenem Trainer - eine kleine, feine Saunalandschaft und ein Pool mit 'Sternenhimmel', erwarten die Erholung suchenden Gäste.

Einer limitierten Zahl von externen Besuchern aus der näheren und weiteren Umgebung bietet das Grandhotel Schloss Bensberg mit einer Mitgliedschaft im exklusiven 'Wellness-Club' die Möglichkeit, Entspannung pur auf höchstem Niveau in kleinem, handverlesenem Kreis zu genießen.

Für das ultimative kulinarische Verwöhnprogramm sorgt die zweifach differenzierte Gastronomie des Hauses mit seinen beiden Restaurants: Im Gourmetrestaurant 'Vendôme' verwöhnt Sternekoch Joachim Wissler seine Gäste mit seiner Interpretation der großen französischen Küche. Schon im ersten Jahr seines Schaffens im Grandhotel Schloss Bensberg erhielt er den begehrten 1. Michelin Stern, bereits ein Jahr später folgte der 2. Stern und der Gault Millau verlieh ihm 19 Punkte. Ende 2004 wurde seine Kochkunst mit dem 3. Michelin Stern gekürt und das Magazin 'Der Feinschmecker' verlieh ihm den Titel 'Koch des Jahres 2005'.

Mit der Trattoria 'Enoteca', einem mediterran anmutenden Cucina Casalinga Konzept mit bestechender Weinvielfalt, entführt das Haus seine Besucher in die italienische Küche und bietet im angeschlossenen Wein- und Spezialitätenhandel die Möglichkeit, soeben entdeckte Weine, Olivenöle und landestypische Produkte mitzunehmen.



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Daten & Fakten:

Adresse:	Grandhotel Schloss Bensberg Kadettenstraße 51429 Bergisch-Gladbach Tel. +49-(0) 22 04 - 42-0 Fax: +49-(0) 22 04 - 42- 88 e-mail: info@schlossbensberg.com www.schlossbensberg.com
Lage:	Vor den Toren Kölns, ruhig gelegen, mit herrlichem Blick auf die Domstadt
Kategorie:	5 Sterne Mitglied bei Leading Hotels of the World
Gastgeber/Direktor:	Andreas Schmitt
Suiten:	36
Zimmer:	84
Veranstaltungsräume:	9 Konferenz- und Tagungsräume, Ballsaal
Restaurants:	Gourmet-Restaurant Vendôme (3 Michelin Sterne, 19,5 Punkte Gault Millau) Küchenchef: Joachim Wissler 'Enoteca', Trattoria mit Weinhandel (14 Punkte Gault Millau)
Beauty & Spa:	Diefenbach Beautyfarm auf 1.000 m ² , mit den Marken La Prairie, Jeanne Piaubert, Décléor, Ligne St. Barth,
Sonstige Einrichtungen:	exklusiver Wellnessclub für externe Gäste



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Tagungsarrangements

Rundum-Sorglos

Bereitstellung des Tagungsraumes

inkl. Flipchart, Pinnwand und Leinwand
und unlimitierte Tagungsgetränke (Wasser & Saft) im Tagungsraum

Rundum Sorglos-Pause am Vormittag

Kaffeespezialitäten aus der Nespresso®-Maschine, exklusive Tee-Auswahl von Ronnefeldt,
Eisgekühlte Smoothies
marinierter Fruchtsalat im Weckglas, Bagels mit Lachs und Frischkäse

3-gängiges Business Lunch Menü oder Buffet

Gesund und ausgewogen, nach Wahl des Küchenchefs
inklusive Mineralwasser während des Mittagessens und Kaffee pro Person nach dem Essen

Rundum Sorglos-Pause am Nachmittag

Kaffeespezialitäten aus der Nespresso®-Maschine, exklusive Tee-Auswahl von Ronnefeldt,
Eisgekühlte Smoothies
Brownies und frischer hausgemachter Blechkuchen

zum Preis von € 89,- pro Person

Bensberg Pur

Bereitstellung des Tagungsraumes

inkl. Flipchart, Pinnwand und Leinwand
und 2 Tagungsgetränke (0,2 l) im Tagungsraum

Klassischer Muntermacher am Vormittag

Kaffee, exklusive Tee-Auswahl von Ronnefeldt, Orangensaft
frische Mini-Buttercroissants und Mini-Schinken-Käse-Croissants

3-gängiges Business Lunch Menü oder Buffet

Gesund und ausgewogen, nach Wahl des Küchenchefs (ohne Getränke)

Kaffeepause am Nachmittag

Kaffee, exklusive Tee-Auswahl von Ronnefeldt
frischer Blechkuchen und Plunderteilchen aus der hauseigenen Patisserie

Zum Preis von € 69,- pro Person und Tag



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Quick-Business

Bereitstellung des Tagungsraumes
inkl. Flipchart, Pinnwand und Leinwand
und 2 Tagungsgetränke (0,2 l) im Tagungsraum

Vormittagspause

Kaffee, exklusive Tee-Auswahl von Ronnefeldt,
frische Butterbrezeln

Stehimbiss nach Wahl des Küchenchefs
(ohne Getränke)

Nachmittagspause

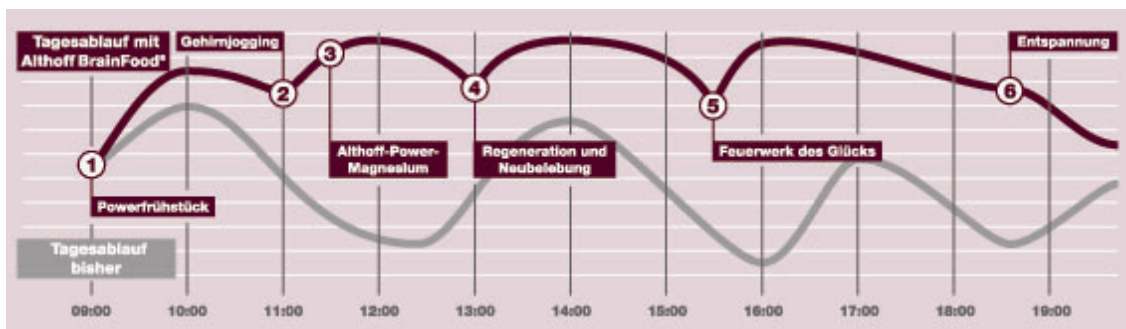
Kaffee, exklusive Tee-Auswahl von Ronnefeldt
Teegebäck

Zum Preis von € 59,- pro Person und Tag

Brainfood Pauschale

Das ganz besondere Tagungserlebnis

Kennt man sowohl die Stoffwechselabläufe im Körper als auch die Wirkungsweisen einzelner Zutaten und deren clevere Zusammensetzung, so kann man auf die Leistungsfähigkeit des menschlichen Körpers entscheidenden Einfluss nehmen. Betrachtet man die Kurve mit BrainFood so stellt man von Anfang an eine steigende Entwicklung fest, die sich stetig auf einem hohen leistungsstarken Level bewegt. Perfektioniert wird das neue Ernährungskonzept durch die einzigartige Meisterküche der Althoff Hotel Collection.





GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Gehirnjogging – 1. Pause

In der ersten Pause sorgt ein neu entwickelter Fitnessdrink aus Gurke, Minze und Molke für den Extra-Kick. Damit im Laufe des Vormittags die Aufmerksamkeit auf Höchstniveau gehalten werden kann, gibt es zusätzlich Schwarzbrottaler mit Thunfisch- und/oder Rindfleischtatar sowie Lachs mit Wasabi und Senfvinaigrette.

Althoff Power Magnesium – 2. Pause

Zwischendurch wird Magnesium gereicht: Ein Extra Denkbeschleuniger, der jene Enzyme aktiviert, die die Prozesse zur Energiegewinnung in den Zellen steuern.

Regeneration und Neubelebung - Mittagspause

Die Mittagspause: ein delikates 3-Gänge-Menü. Entscheidend für das Menü ist die richtige Auswahl der Kräuter – denn sie sind wahre Wunderkraftwerke der Natur. Kombiniert mit den passenden Eiweißen, Fettsäuren und Vitaminen spenden sie neue Energie für den Nachmittag.

Feuerwerk des Glücks – Nachmittagspause

Die Kaffeepause ohne Kaffee: Es gibt Schokolade aus ganz besonderen Kakaobohnen. Angereichert mit Olivenöl, scharfen Peperoni und Zitrone, wirkt sie als Endorphin (Glückshormone)-Turbo, der durch einen frisch zubereiteten Espresso noch unterstützt wird.

Zwei Softgetränke 0,2 l (Wasser & Apfelsaft) sind im Preis enthalten

Zum Preis von € 79,- pro Person

Die Preise für alle Tagungsarrangements verstehen sich pro Person und Tag, inklusive aller Serviceleistungen und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Pauschalen sind nur auf Anfrage gültig ab 15 Teilnehmern.

Unterhalb dieser Personenanzahl wird je nach Raumgröße eine zusätzliche Raummiete berechnet.

Mehrverzehr wird nach Verbrauch berechnet.



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Dürfen wir Ihnen vorab zur Einstimmung Ihrer Gäste einen kurzen Empfang auf einer unserer Bel Etagen mit wunderschönem Ausblick über Köln, in unserer gemütlichen Kaminbar oder in unserem malerischen Arkadengang reichen?

Bei traumhaftem Wetter empfiehlt es sich, den Empfang in unserem grünen Innenhof unter den blühenden Linden, in einem der schönen Rosengärten oder auf unserer separat gelegenen Poolterrasse zu platzieren.

Hierzu empfehlen wir:

Champagner	€ 92,-/ 0,75l oder
Sekt Cuvée Vaux Brut	€ 39,-/ 0,75l oder
Prosecco	€ 44,-/ 0,75l
Frisch gepresster Orangensaft	€ 26,50/ 1l
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	€ 8,50/ 0,75l

Um den ersten kleinen Hunger zu stillen, legen wir Ihnen hier eine wunderbare Auswahl an kleinen Köstlichkeiten mit der Empfehlung maximal 3 bis 4 verschiedene Sorten auszuwählen ans Herz:

Canapes:

Canape mit San-Daniele-Schinken, Melonenschnitt und frische Minze	3,00 €
Canape mit Tete de Moine-Locke und gedörrte Kirschtomate	3,00 €
Canape mit Tatar vom Rinderfilet, Kapern und Sardelle	3,50 €
Canape mit Caipirinha-Lachs und Limetten-Parmesan-Pesto	3,50 €
Canape mit Roastbeef und Trüffelremoulade	3,50 €
Canape mit Piemontaiser Kalbstatar, Pesto und Parmesan	3,80 €

Fingerfood:

Frischkäsetrüffel mit gedörrter Tomate und Pesto	Stck. 2,30 €
Gewürzlachsfilet mit Brunnenkresse und Sushi-Gewürz	Stck. 3,00 €
Parmesan-Lolli mit Bergpfeffer und Schnittlauch	Stck. 3,00 €
Marinierter Thunfisch im Granatapfelloack mit Soja-Ingwersauce	Stck. 3,50 €
Tartelette mit Kalbstatar, Pesto und Parmesan	Stck. 4,00 €
Garnelenhack mit Basilikum und Melone	Stck. 4,00 €
Hachee und rosa gebratener Würfel vom Weideochsen mit Gewürzpaprika und Djah-Oftadeh-Gewürz	Stck. 4,00 €
Gefüllte Agenpflaumen mit Gänsestopfleber	Stck. 5,00 €
Variation von Sushis (3 Stck.) mit Wasabi, eingelegter Ingwer und Sojasauce (Mindestbestellmenge 25 Port.)	7,90 €

Röstbrot:

Anisbrot mit Roastbeefröllchen und Rauchöl	Stck. 3,80 €
Röstbrot mit Olivengelee und Thunfischrilette	Stck. 3,80 €
Topinki mit Gänseleber, Tasmanischer Pfeffer und Fleur de Sel	Stck. 4,50 €



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Crostinis:

Crostini mit Ricotta, Pesto und gebackene Basilikum	Stck.	2,30 €
Crostini mit Orangen-Pfefferricotta und Snocciolate-Oliven	Stck.	2,50 €
Crostini mit Thunfischcreme	Stck.	2,60 €

Vom Löffel:

Thunfischtatar mit Sesam und kandierten Meerrettich	Stck.	3,50 €
Spärrischer Büffelmozzarella mit Tomatengelee und Avruga-Kaviar	Stck.	5,00 €
Atlantik-Hummer mit Curry-Linsen und Erdnusskrokant	Stck.	6,00 €

Aus dem Weck-Glas oder demi-Tasse:

(Mindestbestellmenge je 25 Stck.)

Saisonaler Ravioli oder Tortelloni in brauner Salbeibutter mit Parmesan	Stck.	3,00 €
Sauerampfersuppe mit Lachsfilet und Olivenöl	Stck.	3,50 €
Risotto von Amalfi-Zitronen mit gehobelter Bottarga	Stck.	4,50 €
Basilikum-Lassi mit Madrascurry und gebackener Pulpo	Stck.	4,50 €
Muschel-Tomatensud mit Mittelmeerfischen	Stck.	5,50 €

Aus dem Bambußkorb:

Mini-Frühlingsrollen	Stck.	1,20 €
Gebackene Garnele im Kartoffelmantel	Stck.	3,00 €
Dim Sum mit Garnele und Schwein	Stck.	3,00 €
Yakitori-Spieß mit Poulet	Stck.	3,00 €
Tandoori-Spieß mit Poulet	Stck.	3,00 €
Riesengarnelen in Safran-Chillitempura	Stck.	4,50 €
Gebackenes Garnelemousse an Zitronengras mit Pflaumensauce	Stck.	5,50 €

Dazu reichen wir Dim Sum Dipp und Avokadosalsa

Fingerfood Arrangements:

5 verschiedene Fingerfoods via Küchenchef	12,00 €
7 verschiedene Fingerfoods via Küchenchef	15,00 €
9 verschiedene Fingerfoods via Küchenchef	18,00 €

Süße Köstlichkeiten:

In Schokolade getunkten Erdbeeren	1,80 €
In Schokolade getunkte Obstspieße	3,00 €
Kleine Obsttartelettes	1,80 €
Schokomousse-Törtchen	1,80 €
Pralinen	1,60 €
Saisonaler Blechkuchen in Riemchen geschnitten	1,90 €



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Gerne laden wir Sie dazu ein, sich aus den saisonalen Vorschlägen unseres Küchenchefs, Herrn Marcus Graun, ein individuelles Menü nach Ihren Vorstellungen zusammen zu stellen!

Menü I

Gewürzlachsfilet mit violetter Honig-Senfsauce,
marinierter grüner Spargel, Radieschenconfit
und Keta-Kaviar-Limonenvinaigrette

~~~

Rinderschulter – 60 std. sanft gegart mit Langpfefferkruste,  
glasierte Malzmöhren und Kartoffel-Nußbutter Schaum

~~~

Warme Rahmapfeltarte mit Vanillesabayone
und grünem Moscato-Apfeleis

€ 45,-

Unsere Somelière Frau Romana Echensperger empfiehlt Ihnen gerne korrespondierende Weine zu den jeweiligen Menüs:

Variante I:

2006 Würzburger Innere Leiste | Silvaner Kabinett trocken
Weingut Bürgerspital – Würzburg | Franken 0,75 Ltr. € 39,-

Die Würzburger Innere Leiste zählt zu den Spitzenlagen in Franken. Der Silvaner ist zwar nicht so divenhaft wie der Riesling doch bringt er auf unverwechselbare Art das Terroir zum Ausdruck. Weniger Säure als der Riesling, mit feinen vegetalen Noten mit der typischen leichtfüßigen Art der Inneren Leiste

~~~

2004 Solabal Crianza  
Bodegas Solabal | Rioja 0,75 Ltr. € 39,-  
(Einer der besten Crianzas der Rioja! 100% Tempranillo – 12 Monate im Barrique  
Fruchtig, gute Struktur – weiches und rundes Tannin)

#### **Variante II:**

2007 Weissburgunder trocken  
Weingut Mosbacher | Pfalz 0,75 ltr. € 28,-  
Ein unkomplizierter, trockener und runder Trinkgenuss

~~~

2005 Côtes du Rhône "Rasteau"
Domaine Chapoutier | Rhône 0,75 ltr. € 39,-
(reinsortiger Syrah – typischer Duft nach Pflaumen und Veilchen
Kraftvoll und dunkel mit würzigem Tannin)



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Menü II

Cremesuppe von Schwarzwurzeln auf Krustentier-Royale,
Spieß mit Garnelen-Walnusshack

~~~

Honigglasierte Brust und Keule von der Barbarie-Ente mit Melonen-Süßholzjus,  
Petersilienwurzelpüree, rote Bete und Brezelknödel

~~~

Dome von Nougatmousse auf knusprigen Puffreis,
Bananen-Passionsfruchtkompott und weißen Kaffee-Eis

€ 55,--

Weinempfehlung Variante I:

2007 Schloss Johannisberger | Riesling Kabinett trocken
Schloss Johannisberger | Rheingau 0,75 Ltr. € 45,-

Schloss Johannisberger ist die älteste Weinbaudomäne Deutschlands. Dieser Berg mit seinen 50ha Rebfläche hat schon immer eine besondere Aura gehabt. Er liegt genau auf dem 50. Breitengrad – der nördlichsten Grenze für Weinbau. Hermann Hesse hat mal gesagt: "Wenn ich soviel Glauben hätte, dass ich Berge versetzen könnte – den Johannisberg würde ich mir überall hinkommen lassen." Die Weine kann man nur als geschliffen und erhaben bezeichnen. Absolute Eleganz – nicht umsonst galt der Wein im 19. Jahrhundert. als deutscher Montrachet.

Oder

2005 Malterdinger Bienenberg | Spätburgunder trocken
Weingut Bernhard Huber | Baden 0,75 Ltr. € 46,-

Bernhard Huber zählt zur Rotweinwinzerelite Deutschlands. Auf seinen bevorzugten Lagen im Breisgau hat er für die Rotweinrevolution in Deutschland gesorgt. Seine Weine haben Tiefe und Struktur. Sie leben von der Eleganz und nicht von einer vordergründigen Fruchtigkeit. Der Wein hat einen mittelkräftigen Körper und sein seidiges und weiches Tannin machen ihn zu einem bekömmlichen Rotwein.

Weinempfehlung Variante II:

2005 Ihringer Winklerberg | Grauburgunder trocken
Weingut Dr. Heger | Baden 0,75 Ltr. € 42,-

Wer von Baden spricht, spricht vom Kaiserstuhl. Hier sind wir mittendrin in der von Urvulkanen geprägten und von Menschen terrassierten Lagen. Hier ist mit der heißeste Weinberg Deutschlands. Am oberen Hang wachsen sogar Kakteen.

Der Grauburgunder von Heger ist ein Paradebeispiel für die Burgundersorten in Baden. Gute Struktur, kraftvoll, rauchig mit feiner Frucht und sehr viel Würze.

Oder

2006 Barbera d'Alba
Prunotto | Piemont 0,75 Ltr. € 44,-

Barbera ist die zweite Rebsorte des Piemonts (nach dem Nebbiolo). Sie ist etwas unkomplizierter als der Nebbiolo. Besticht durch seine saftige Kirscharomatik, gepaart mit der jugendlichen Frische. Gute Struktur und runder Gerbstoff machen ihn zum seriösen Essensbegleiter.



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Menü III

Tatar vom Yellow-Finn Thunfisch mit Macadamianüssen und Minze
auf Vanillegurken-Gelee, marinierte Erbsensprossen
und Joghurt-Wasabisauce

~~~

Tranche vom Milchkalbsrückensteak mit milder Barolo-Essigjus  
Kalbskopfbrunoise und Maronen,  
karamelisierter Spitzkohl mit Limone und Maisblini

~~~

Schokoladen-Olivenölkuchen mit warmer Rotweinsauce
und Madras-Curryeiscreme

€ 55,--

Weinempfehlung Variante I:

2007 Deidesheimer Langenmorgen "PC" | Riesling trocken
Weingut Dr. Bürklin Wolf | Pfalz 0,75 Ltr. € 45,-

Bürklin Wolf zählt zu den Traditionsbetrieben im Herzen der Pfalz. Schon vor Jahrhunderten waren die Weine aus diesen einzigartigen Lagen hochgeschätzt. Der Riesling aus dem Langenmorgen besticht mit seiner feinen exotischen Nase, seiner moderaten Säure, cremigen Textur und seinem mineralischen Spiel. Der Riesling hat eine würzige Tiefe und ganz typisch für die Pfalz mehr Fleisch auf den Rippen. Ein perfekter Essensbegleiter!

~~~

2005 Bourgogne Pinot Noir

Domaine Cecile Tremblay | Burgund 0,75 Ltr. € 42,-

Cecile Tremblay ist eine der ambitioniertesten Weinfrauen im Burgund. Ihre Weine bestechen durch ihre klare Linie und Ausdruckskraft. Der Bourgogne Pinot Noir kommt aus Junganlagen der Gemeinde Vosne Romanée.

#### **Weinempfehlung Variante II:**

2007 Weissburgunder trocken

Weingut Mosbacher | Pfalz 0,75 Ltr. € 28,-  
Ein unkomplizierter, trockener und runder Trinkgenuss

~~~

2006 Spätburgunder "Cossmann Hehle"

Weingut Deutzerhof | Ahr 0,75 Ltr. € 36,-

Die Ahr – nicht weit von Köln – steht für einen eigenen Spätburgundertypus. Diese Rebsorte kombiniert mit der unverkennbaren rauchigen Würze die von dem Schieferboden kommt auf dem er wächst.

Der "Cossmann Hehle" ist ein saftiger, nach Cassis und Brombeeren duftender Wein. Unkompliziert zu trinken.



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Menü IV

Feiner Feldsalat auf Rauchöl-Kartoffelvinaigrette,
knusprige Kalbsbriesröschen und Wachteleier

~~~

Essenz aus Provence-Tomaten  
mit Basilikum-Quarkklößchen

~~~

Französische Perlhuhnbrust in Steinpilz-Olivenöl gegart
mit Amalfi-Zitronenjus,
Schalottenspinat und Lorbeer-Kartoffelmousseline

~~~

Crème brûlée mit Vanille und Tonkabohne,  
Kompott von karamelisierter Ananas und Milchsokoladeneiscreme

€ 55,--

### **Weinempfehlung Variante I - Weinreise:**

Zu Gang I + II:

2007 Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Rudi Pichler | Wachau 0,75 Ltr. € 39,-

Rudi Pichler zählt mittlerweile zur absoluten Spitze in der Wachau. Er verfügt über Toplagen in den Gemeinden Joching und Wösendorf und versteht es den Weinen jeder Kategorie sehr viel Sortencharakter einzuhauchen.

Der Grüne Veltliner Federspiel ist unter Kennern immer ein guter Tipp – weil er guten Trinkfluss mit klassischem Wachauer Sortenausdruck vereinigt. Der Wein hat ein verführerisches Bukett nach Pfirsich, floral unterlegt und am Gaumen das typische Pfefferaroma.

~~~

Zu Gang III:

2005 Malterdinger Bienenberg | Spätburgunder trocken

Weingut Bernhard Huber | Baden 0,75 Ltr. € 46,-

Bernhard Huber zählt zur Rotweinwinzerelite Deutschlands. Auf seinen bevorzugten Lagen im Breisgau hat er für die Rotweinrevolution in Deutschland gesorgt. Seine Weine haben Tiefe und Struktur. Sie leben von der Eleganz und nicht von einer vordergründigen Fruchtigkeit. Der Wein hat einen mittelkräftigen Körper und sein seidiges und weiches Tannin machen ihn zu einem bekömmlichen Rotwein.

~~~



GRANDHOTEL  
**SCHLOSS BENSBERG**  
ALTHOFF COLLECTION

**2005 “Clos Uroulat”**

**Domaine Charles Hours | Jurancon**

**0,75 Ltr. € 52,- (eine Flasche reicht für 15 Personen)**

Jurancon ist ein Weingebiet in Südwestfrankreich am Fuße der Pyrenäen. Dieser Süßwein besteht aus der lokalen Rebsorte Petit Manseng. Die Trauben trocknen ohne “Edelfäule” am Stock ein und behalten dadurch eine feine Säure. Der Wein lebt von einer perfekten Balance zwischen Süße, Säure und Mineralität – begleitet von wunderbaren nussigen Tönen.

Dies ist keiner von diesen pappigen klebrigen Süßweinen!!

**Empfehlung Variante II – 1 x Weisswein / 1 x Rotwein:**

Zu Gang I + II:

**2006 Pouilly Fumé (Rebsorte: Sauvignon blanc)**

**Domaine Serge Dagueneau | Loire 0,75 Ltr. € 49,-**

Der Sauvignon blanc Stil an der Loire unterscheidet sich sehr stark von den Vertretern aus anderen Teilen der Welt. Hier ist Sauvignon Botschafter des Terroirs – was die Winzer vor eine Aufgabe stellt. Die Aromatik des Sauvignons mit Mineralität und Struktur zu unterlegen. Der Pouilly Fumé ist dabei ein nicht ganz so grasiger und pikanter Vertreter wie der Sancerre, sondern besticht mit einer etwas reiferen Aromatik nach Melone und Holunder, gepaart mit einer feinen Rauchigkeit die der Boden auf dem er wächst ihm verleiht.

Ein phantastischer Essensbegleiter zu allen Gericht mit Gemüsekomponenten.

~~~

Ab Gang III:

2006 Barbera d’Alba

Prunotto | Piemont 0,75 Ltr. € 44,-

Barbera ist die zweite Rebsorte des Piemonts (nach dem Nebbiolo). Sie ist etwas unkomplizierter als der Nebbiolo. Besticht durch seine saftige Kirscharomatik, gepaart mit der jugendlichen Frische.

Gute Struktur und runder Gerbstoff machen ihn zum seriösen Essensbegleiter.



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Menü V

Muskatkürbissuppe mit Arganenöl,
sautierte Sprossen und Garnelentempura

~~~

Kabeljaurückenfilet mit Zitrus-Olivenöl gegart,  
Zuckererbsenpüree à la Francaise und Macisblüten-Krustentiersud

~~~

Tranchen vom Entrecote double mit Sauce Foyot,
Croutons, Lardons, glasierte Perlzwiebeln
und Kartoffelgratin mit Fourm d`Ambert

~~~

Gateau von Venezuela-Plantagenschokolade auf Kakaobohnen-Biskuit,  
Passionsfruchtgelee und Rotwein-Buttereis

€ 69,--

### **Weinempfehlung Variante I – Weinreise:**

Zu Gang I + II:  
2006 Pinot Grigio "Ronco Galaj"  
Russolo | Friaul 0,75 Ltr. € 42,-  
Ein unkomplizierter, fruchtiger und trockener Genuss.

~~~

2003 Château La Cardonne
Cru Bourgeois | Medoc - Bordeaux
(wird von Weinguru René Gabriel immer als Best Buy im Bordeaux bezeichnet
Cabernet Sauvignon dominiert – perfekter Begleiter zu kurzgebratenem Rind)

~~~

2005 Late Bottled Vintage  
Taylor's | Portwein  
1 Flasche reicht für 15 Personen  
Late Bottled Vintage ist der Portwein mit der betörendsten Frucht



GRANDHOTEL  
**SCHLOSS BENSBERG**  
ALTHOFF COLLECTION

**Empfehlung Variante II – 1 x Weisswein / 1 x Rotwein:**

Zu Gang I + II:

2005 Ihringer Winklerberg | Grauburgunder trocken

Weingut Dr. Heger | Baden 0,75 Ltr. € 42,-

Wer von Baden spricht, spricht vom Kaiserstuhl. Hier sind wir mittendrin in der von Urvulkanen geprägten und von Menschen terrassierten Lagen. Hier ist mit der heißeste Weinberg Deutschlands. Am oberen Hang wachsen sogar Kakteen.

Der Grauburgunder von Heger ist ein Paradebeispiel für die Burgundersorten in Baden. Gute Struktur, kraftvoll, rauchig mit feiner Frucht und sehr viel Würze.

~~~

2003 Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Salcheto | Toskana 0,75 Ltr. € 64,-

reinsortig Sangiovese – ausgewogene Kirschfrucht gepaart mit ledrigen und erdigen Aromen die an Waldboden und Pilze erinnert. Ein sehr typisches Geschmacksbild für Vino Nobile.

Mittelkräftig, samtige Tannine & moderat von der Säure ist er ein perfekter Begleiter für Wild und Fleischgerichte.



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Menü VI

Rosa pochierter Ikarimi-Lachs kalt serviert mit Safran-Olivenöl-Mayonnaise,
rote Bete Relish und Kopfsalatschaum

~~~

Confierte Riesengarnelen mit Fenchelsamen-Colonatosauce,  
Grüner Spargel und Vialone Risotto mit Barolo

~~~

Tranche vom Kalbstafelspitz mit Kakao geschmort an Nusskruste,
Muskatkürbisgemüse und Kartoffelauflauf mit Mascarpone

~~~

Terrine von Zitrusfrüchten mit Ceylontee,  
warmer Macadamianuss-Brownie und Kokos-Chillieiscreme

€ 72,-

### **Weinempfehlung Variante I – Weinreise:**

Zu Gang I:

2007 Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Rudi Pichler | Wachau 0,75 Ltr. € 39,-

Rudi Pichler zählt mittlerweile zur absoluten Spitze in der Wachau. Er verfügt über Toplagen in den Gemeinden Joching und Wösendorf und versteht es den Weinen jeder Kategorie sehr viel Sortencharakter einzuhauchen.

Der Grüne Veltliner Federspiel ist unter Kennern immer ein guter Tipp – weil er guten Trinkfluss mit klassischem Wachauer Sortenausdruck vereinigt. Der Wein hat ein verführerisches Bukett nach Pfirsich, floral unterlegt und am Gaumen das typische Pfefferaroma.

~~~

Zu Gang II:

2007 Chardonnay "Muschelkalk"

Weingut Dr. Wehrheim | Pfalz 0,75 Ltr. € 45,-

Ein Meisterstück von Karl Heinz Wehrheim. Wunderbar hat er die Nussigkeit dieser Rebsorte herausgearbeitet. Durch dezenten Holzeinsatz wurde dieser Wein fein abgerundet und hat seine typische cremige Textur bekommen. Gepaart das Ganze mit der druckvollen Mineralität von den Muschelkalböden der südlichen Weinstrasse. Perfekter Essensbegleiter!

~~~

Zu Gang III:

2003 Vino Nobile di Montepulciano

Salcheto | Toskana 0,75 Ltr. € 64,-

(reinsortig Sangiovese – ausgewogene Kirschrucht gepaart mit ledrigen und erdigen Aromen die an Waldboden und Pilze erinnert. Ein sehr typisches Geschmacksbild für Vino Nobile.

Mittelkräftig, samtige Tannine & moderat von der Säure ist er ein perfekter Begleiter für Wild und Fleischgerichte.



GRANDHOTEL  
**SCHLOSS BENSBERG**  
ALTHOFF COLLECTION

~~~

Zu Gang IV:

2005 "Clos Uroulat" | Domaine Charles Hours | Jurancon
0,75 ltr. € 52,- (eine Flasche reicht für 15 Personen)

Jurancon ist ein Weingebiet in Südwestfrankreich am Fuße der Pyrenäen. Dieser Süßwein besteht aus der lokalen Rebsorte Petit Manseng. Die Trauben trocknen ohne "Edelfäule" am Stock ein und behalten dadurch eine feine Säure. Der Wein lebt von einer perfekten Balance zwischen Süsse, Säure und Mineralität – begleitet von wunderbaren nussigen Tönen.

Dies ist keiner von diesen pappigen klebrigen Süßweinen!!

Empfehlung Variante II – 1 x Weisswein, 1 x Rotwein

Zu Gang I + II:

2006 Chablis (Rebsorte Chardonnay)

Domaine Gilbert Picq | Burgund 0,75 Ltr. € 42,-

Chablis wächst auf Austernbänken die vor Jahrmillionen entstanden. Gepaart mit dem kühleren Klima verleiht dies dem Chardonnay seinen ernsten mineralischen Charakter. Typisch ist die feine Jodaromatik.

Dieser Chardonnay wurde nicht im Barrique ausgebaut - er lebt von der Feinheit, druckvollen Mineralik und einer dezenten Aromatik.

~~~

Ab Gang III:

**2005 Malterdinger Bienenberg | Spätburgunder trocken**

**Weingut Bernhard Huber | Baden 0,75 Ltr. € 46,-**

Bernhard Huber zählt zur Rotweinwinzerelite Deutschlands. Auf seinen bevorzugten Lagen im Breisgau hat er für die Rotweinrevolution in Deutschland gesorgt. Seine Weine haben Tiefe und Struktur. Sie leben von der Eleganz und nicht von einer vordergründigen Fruchtigkeit. Der Wein hat einen mittelkräftigen Körper und sein seidiges und weiches Tannin machen ihn zu einem bekömmlichen Rotwein.



GRANDHOTEL  
**SCHLOSS BENSBERG**  
ALTHOFF COLLECTION

## *Menü VII*

Heiß geräucherte Wachtelbrüstchen mit Gänselebersauce,  
Speckdatteln und getrüffelter Bohnensalat mit Honigschalotten

~~~

Pestoschaumsuppe mit Piemontaiser Kalbstatar
und Avruga-Kaviar

~~~

Seeteufelfilet mit Bergamotteöl gegart an geräucherten Mozzarellaschaum  
und Verveine-Risotto

~~~

Schottischer Lammrücken auf Haxenragout à la Gremoulata,
Bohnenragout mit Kreuzkümmel und Minze an Currypolenta

~~~

Olivenöl-Schokoladenmousse d`or mit knusprigen Kakaoblatt,  
Kalifornisches Zitroneneis und Flugananas in Verveinesirup

€ 89,--

### **Weinempfehlung Variante I – Weinreise:**

Zu Gang I:

2007 Deidesheimer Langenmorgen "PC" | Riesling Spätlese trocken  
Weingut Dr. Bürklin – Wolf | Pfalz 0,75 Ltr. € 45,-

Bürklin Wolf zählt zu den Traditionsbetrieben im Herzen der Pfalz. Schon vor Jahrhunderten waren die Weine aus diesen einzigartigen Lagen hochgeschätzt. Der Riesling aus dem Langenmorgen besticht mit seiner feinen exotischen Nase, seiner moderaten Säure, cremigen Textur und seinem mineralischen Spiel. Der Riesling hat eine würzige Tiefe und ganz typisch für die Pfalz mehr Fleisch auf den Rippen. Ein perfekter Essensbegleiter!

~~~

Zu Gang II + III:

2006 Pouilly Fumé (Rebsorte Sauvignon blanc)
Domaine Serge Dagueneau | Loire 0,75 Ltr. € 49,-

Der Sauvignon blanc Stil an der Loire unterscheidet sich sehr stark von den Vertretern aus anderen Teilen der Welt. Hier ist Sauvignon Botschafter des Terroirs – was die Winzer vor eine Aufgabe stellt. Die Aromatik des Sauvignons mit Mineralität und Struktur zu unterlegen. Der Pouilly Fumé ist dabei ein nicht ganz so grasiger und pikanter Vertreter wie der Sancerre, sondern besticht mit einer etwas reiferen Aromatik nach Melone und Holunder, gepaart mit einer feinen Rauchigkeit die der Boden auf dem er wächst ihm verleiht.

Ein phantastischer Essensbegleiter zu allen Gericht mit Gemüsekomponenten.

~~~



GRANDHOTEL  
**SCHLOSS BENSBERG**  
ALTHOFF COLLECTION

Zu Gang IV:

2003 Roda Reserva | Bodegas Roda | Rioja 0,75 Ltr. € 79,-

(Bodegas Roda zählt zu den Spitzenbetrieben im Rioja mit besten Lagen in Rioja Alta und Baja. Der Wein ist zu 90% aus Tempranillo – der Rebsorte Spaniens! Die Trauben stammen von alten Rebstöcken die ihre Wurzeln tief in den Boden gegraben haben und wenig Ertrag bringen. Daher stammt die Konzentration, Tiefe und Ausgewogenheit des Weines. Ausgebaut und gereift wird der Roda Reserva in französischer Eiche – die die Eleganz und Finesse unterstreicht. Ein absoluter vielschichtiger und ansprechender Genuss!

~~~

Zu Gang V:

2005 "Clos Uroulat"

Domaine Charles Hours | Jurancon

0,75 Ltr. € 52,- (eine Flasche reicht für 15 Personen)

Jurancon ist ein Weingebiet in Südwestfrankreich am Fuße der Pyrenäen. Dieser Süßwein besteht aus der lokalen Rebsorte Petit Manseng. Die Trauben trocknen ohne "Edelfäule" am Stock ein und behalten dadurch eine feine Säure. Der Wein lebt von einer perfekten Balance zwischen Süße, Säure und Mineralität – begleitet von wunderbaren nussigen Tönen. Dies ist keiner von diesen pappigen klebrigen Süßweinen!!

Empfehlung Variante II – 1 x Weisswein + 1 x Rotwein:

Zu Gang I – III:

2007 Chardonnay Spätlese trocken“ aus dem Keuper“

Weingut Dr. Wehrheim | Pfalz 0,75 Ltr. € 45,-

Ein Meisterstück von Karl Heinz Wehrheim. Wunderbar hat er die Nussigkeit dieser Rebsorte herausgearbeitet. Durch dezentes Holzeinsatz wurde dieser Wein fein abgerundet und hat seine typische cremige Textur bekommen. Gepaart das Ganze mit der druckvollen Mineralität von den Muschelkalböden der südlichen Weinstrasse. Perfekter Essensbegleiter!

~~~

Ab Gang IV:

2003 Château La Cardonna

Cru Bourgeois | Medoc 0,75 Ltr.

(wird von Weinguru René Gabriel immer als Best Buy im Bordeaux bezeichnet  
Cabernet Sauvignon dominiert – perfekter Begleiter zu kurz gebratenem Rind)



GRANDHOTEL  
**SCHLOSS BENSBERG**  
ALTHOFF COLLECTION

## *Menü VIII*

Marinierte Entenleber mit Kaffeekrokant und Ananas-Gewürzkompott,  
Hausgebackener Brioche mit Bitterschokolade und Kräutersalat

~~~

Kartoffel-Nussbitterschaumsuppe mit Lardoflan
und gehobelten Trüffeln

~~~

Rotbarbenfilet auf Ragout von Gewürztomaten, Senfsaat und Kopfsalat  
an Olivenöl-Emulsion

~~~

Jungbullenfilet im Strudelteig mit Schinken/Pilzduxelles an Sauce Bordelaise,
Apfel-Schwarzwurzelgemüse und Ziegenkäse-Fenchelsamenraviolis

~~~

Schokolade und Passionsfruchtcreme im Glas serviert,  
Exotisches Fruchtragulette und Champagnereis

€ 92,--

### **Weinempfehlung Variante I – Weinreise:**

Zu Gang I:

2005 "Clos Uroulat"

Domaine Charles Hours | Jurancon

0,75 Ltr. € 52,- (eine Flasche reicht für 15 Personen)

Jurancon ist ein Weingebiet in Südwestfrankreich am Fuße der Pyrenäen. Dieser Süßwein besteht aus der lokalen Rebsorte Petit Manseng. Die Trauben trocknen ohne "Edelfäule" am Stock ein und behalten dadurch eine feine Säure. Der Wein lebt von einer perfekten Balance zwischen Süße, Säure und Mineralität – begleitet von wunderbaren nussigen Tönen. Dies ist keiner von diesen pappigen klebrigen Süßweinen!!

~~~

Zu Gang II – III:

2006 St. Aubin 1er Cru „Les Combes“ (Rebsorte Chardonnay)

Domaine Pierre Yves Colin Morey | Burgund 0,75 Ltr. € 62,--

Pierre Yves Colin Morey zählt zu den Topwinzern in Burgund. Wir selektieren jedes Jahr ein Fass aus der Gemarkung St. Aubin für Schloss Bensberg. St. Aubin ist ein Taleinschnitt an der legendären Côte d'Or – einen Steinwurf entfernt von der Toplage Montrachet. Chardonnay ist hier Terroirbotschafter. Durch sanften Ausbau in Holz entsteht ein mineralischer, cremiger, nussiger und ausgewogener Essensbegleiter der seinesgleichen sucht. Unbedingt probieren!

~~~



GRANDHOTEL  
**SCHLOSS BENSBERG**  
ALTHOFF COLLECTION

Zu Gang IV:

**2003 Roda Reserva | Bodegas Roda | Rioja 0,75 Ltr. € 79,-**

Bodegas Roda zählt zu den Spitzenbetrieben im Rioja mit besten Lagen in Rioja Alta und Baja. Der Wein ist zu 90% aus Tempranillo – der Rebsorte Spaniens! Die Trauben stammen von alten Rebstöcken die ihre Wurzeln tief in den Boden gegraben haben und wenig Ertrag bringen. Daher stammt die Konzentration, Tiefe und Ausgewogenheit des Weines. Ausgebaut und gereift wird der Roda Reserva in französischer Eiche – die die Eleganz und Finesse unterstreicht. Ein absoluter vielschichtiger und ansprechender Genuss!

~~~

Zu Gang V:

2005 Trittenheimer Apotheke | Riesling Auslese

Weingut Franz Josef Eifel | Mosel 0,5 Ltr. € 42,-

Die Mosel bringt einzigartige Weine hervor die nirgendwo auf der Welt kopiert werden können. Diese Balance zwischen Süße, Säure und fibrierender Mineralität.

Das liegt am Schieferboden, dem kühlen Klima das für die typische Säure sorgt und dem Riesling eine lange kühle Wachstumsperiode beschert, damit er dadurch so unendlich viele Aromen ausbilden kann.

Kein anderer Wein hat bei gerade mal 8% Alkohol diese Füllhorn an Aromen. Hugh Johnson sagte mal sehr treffend: "Man ein Drahtseil aus Säure und darum tanzen Schmetterlinge"

Empfehlung Variante II – 1 x Weisswein + 1 x Rotwein

Zu Gang I - III:

2007 Chardonnay Spätlese trocken „Aus dem Keuper“

Weingut Dr. Wehrheim | Pfalz 0,75 Ltr. € 44,-

Ein Meisterstück von Karl Heinz Wehrheim. Wunderbar hat er die Nussigkeit dieser Rebsorte herausgearbeitet. Durch dezenten Holzeinsatz wurde dieser Wein fein abgerundet und hat seine typische cremige Textur bekommen. Gepaart das Ganze mit der druckvollen Mineralität von den Muschelkalböden der südlichen Weinstrasse. Perfekter

Essensbegleiter!

~~~

Ab Gang IV:

**2006 Barbera d'Alba | Prunotto | Piemont 0,75 Ltr. € 44,-**

Barbera ist die zweite Rebsorte des Piemonts (nach dem Nebbiolo). Sie ist etwas unkomplizierter als der Nebbiolo.

Besticht durch seine saftige Kirscharomatik, gepaart mit der jugendlichen Frische.

Gute Struktur und runder Gerbstoff machen ihn zum seriösen Essensbegleiter.



GRANDHOTEL  
**SCHLOSS BENSBERG**  
ALTHOFF COLLECTION

## *Menü IX*

Sautierte Jakobsmuscheln auf Melonen-Sternanis-Gelee  
mit geräucherter Entenbrust, Avruga-Kaviar und mariniertes Blumenkohl

~~~

Essenz vom Kalbschweif mit Waldpilzen
unter der Blätterteighaube
- in der Espressotasse serviert-

~~~

Rouelle von der Atlantik-Seezunge auf Verveine-Risotto  
und Yuzu-Champagnersauce

~~~

Filet und Schulter vom Weiderind mit Markklößchen und weissen Speckschaum,
Chicoree in Traubenmost / Portwein geschmort,
Kartoffelgratin mit Greyerzer

~~~

Käsedegustation von Maitre Waldmann aus Erlangen,  
Feigensenf, Walnusspesto und Hausgebackenen Früchte-Schwarzbrot

~~~

Supreme von geschmorten Birnen auf Nougatbisquit
mit Traminergelee, Aceto-Sauce und Karamell-Maldon Sea Salt-Eiscreme

€ 105,--

Weinempfehlung Variante I – Weinreise:

Zu Gang I:

2007 Würzburger Innere Leiste | Silvaner Kabinett trocken
Weingut Bürgerspital | Franken 0,75 Ltr. € 39,-

Die Würzburger Innere Leiste zählt zu den Spitzenlagen in Franken. Der Silvaner ist zwar nicht so divenhaft wie der Riesling doch bringt er auf unverwechselbare Art das Terroir zum Ausdruck. Weniger Säure als der Riesling, mit feinen vegetalen Noten mit der typischen leichtfüßigen Art der Inneren Leiste.

~~~



GRANDHOTEL  
**SCHLOSS BENSBERG**  
ALTHOFF COLLECTION

Zu Gang II + III:

**2006 St. Aubin 1er Cru „Les Combes“ (Rebsorte Chardonnay)  
Domaine Pierre Yves Colin Morey | Burgund 0,75 Ltr. € 62,-**

Pierre Yves Colin Morey zählt zu den Topwinzern in Burgund. Wir selektieren jedes Jahr ein Fass aus der Gemarkung St. Aubin für Schloss Bensberg. St. Aubin ist ein Taleinschnitt an der legendären Côte d'Or – einen Steinwurf entfernt von der Toplage Montrachet. Chardonnay ist hier Terroirbotschafter. Durch sanften Ausbau in Holz entsteht ein mineralischer, cremiger, nussiger und ausgewogener Essensbegleiter der seinesgleichen sucht. Unbedingt probieren!

~~~

Zu Gang IV + V:

2003 Roda Reserva | Bodegas Roda | Rioja 0,75 Ltr. € 79,-

(Bodegas Roda zählt zu den Spitzenbetrieben im Rioja mit besten Lagen in Rioja Alta und Baja. Der Wein ist zu 90% aus Tempranillo – der Rebsorte Spaniens! Die Trauben stammen von alten Rebstöcken die ihre Wurzeln tief in den Boden gegraben haben und wenig Ertrag bringen. Daher stammt die Konzentration, Tiefe und Ausgewogenheit des Weines. Ausgebaut und gereift wird der Roda Reserva in französischer Eiche – die die Eleganz und Finesse unterstreicht. Ein absoluter vielschichtiger und ansprechender Genuss!

~~~

Zu Gang VI:

**2005 „Clos Uroulat“**

**Domaine Charles Hours | Jurancon**

**0,75 Ltr. € 52,- (eine Flasche reicht für 15 Personen)**

Jurancon ist ein Weingebiet in Südwestfrankreich am Fusse der Pyrenäen. Dieser Süßwein besteht aus der lokalen Rebsorte Petit Manseng. Die Trauben trocknen ohne „Edelfäule“ am Stock ein und behalten dadurch eine feine Säure. Der Wein lebt von einer perfekten Balance zwischen Süße, Säure und Mineralität – begleitet von wunderbaren nussigen Tönen. Dies ist keiner von diesen pappigen klebrigen Süßweinen!!

**Empfehlung Variante II – 1 x Weisswein + 1 x Rotwein:**

Zu Gang I - III:

**2005 Ihringer Winklerberg | Grauburgunder trocken  
Weingut Dr. Heger | Baden 0,75 Ltr. € 42,-**

Wer von Baden spricht, spricht vom Kaiserstuhl. Hier sind wir mittendrin in der von Urvulkanen geprägten und von Menschen terrassierten Lagen. Hier ist mit der heißeste Weinberg Deutschlands. Am oberen Hang wachsen sogar Kakteen.

Der Grauburgunder von Heger ist ein Paradebeispiel für die Burgundersorten in Baden. Gute Struktur, kraftvoll, rauchig mit feiner Frucht und sehr viel Würze.

~~~

Ab Gang IV:

2003 Vino Nobile di Montepulciano | Salcheto | Toskana 0,75 Ltr. € 64,-

Reinsortig Sangiovese – ausgewogene Kirschfrucht gepaart mit ledrigen und erdigen Aromen die an Waldboden und Pilze erinnert. Ein sehr typisches Geschmacksbild für Vino Nobile.

Mittelkräftig, samtige Tannine & moderat von der Säure ist er ein perfekter Begleiter für Wild und Fleischgerichte.



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBURG
ALTHOFF COLLECTION

Menü X

Variation von Gelbflossenmakrele mit Taschenkrebs und Bronzefenchel,
Gurke, Avokado und Tobbiko-Kaviar

~~~

Atlantikhummer a`la Nage mit Gemüse  
und kleinen Gnocchis

~~~

Langostino und Steinbutt mit Lardo an Madras-Curryschaum,
Erbsensprossen und Couscous

~~~

Taube und Gänseleber mit Trüffeljus,  
confierte Petersilienwurzeln und Iberico-Schinkengelee

~~~

Champagner Cremesorbet „Moet Chandon“

~~~

Rehrückenfilet mit Krokantjus und geschmorte Rehkeule im Strudelteig,  
Pfefferapfel, Schwarzwurzeln und Spinatspätzle

~~~

Dessertvariation Grandhotel Schloss Bensberg

€ 145,--

Weinempfehlung Variante I – Weinreise:

Zum 1. Gang:

2007 Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Rudi Pichler | Wachau – 0,75 Ltr. € 39,-

Rudi Pichler zählt mittlerweile zur absoluten Spitze in der Wachau. Er verfügt über Toplagen in den Gemeinden Joching und Wösendorf und versteht es den Weinen jeder Kategorie sehr viel Sortencharakter einzuhauchen.

Der Grüne Veltliner Federspiel ist unter Kennern immer ein guter Tipp – weil er guten Trinkfluss mit klassischem Wachauer Sortenausdruck vereinigt. Der Wein hat ein verführerisches Bukett nach Pfirsich, floral unterlegt und am Gaumen das typische Pfefferaroma.

~~~



GRANDHOTEL  
**SCHLOSS BENSBERG**  
ALTHOFF COLLECTION

Zum 2. + 3. Gang:

**2006 St. Aubin 1er Cru „Les Combes“ (Rebsorte Chardonnay)**

**Domaine Pierre Yves Colin Morey | Burgund 0,75 Ltr. € 62,-**

Pierre Yves Colin Morey zählt zu den Topwinzern in Burgund. Wir selektieren jedes Jahr ein Fass aus der Gemarkung St. Aubin für Schloss Bensberg. St. Aubin ist ein Taleinschnitt an der legendären Côte d'Or – einen Steinwurf entfernt von der Toplage Montrachet. Chardonnay ist hier Terroirbotschafter. Durch sanften Ausbau in Holz entsteht ein mineralischer, cremiger, nussiger und ausgewogener Essensbegleiter der seinesgleichen sucht. Unbedingt probieren!

~~~

Zum 4. – 6. Gang (Sorbet nicht entscheidend für Weinbegleitung):

2004 Font de la Figuera

Bodegas Clos Figueras | Priorat – 0,75 Ltr. € 69,-

(Cuvée aus Grenache, Carignan & Mourvèdre – kräftig und voll mit gewisser Extraktsüße mit der typischen rauchigen Würze vom Schieferboden dieser Region – perfekt zu Wildaromen und zu der kräftigen Zubereitung)

~~~

Zum 7. Gang

**2005 Trittenheimer Apotheke | Riesling Auslese**

**Weingut Franz Josef Eifel | Mosel 0,5 Ltr. € 42,-**

An der Mosel werden Weine erzeugt die nirgendwo sonst auf der Welt gemacht werden können.

Grund dafür ist das einzigartige Kleinklima in den steilen Hängen, der Schieferboden und die Rebsorte die all dies perfekt umsetzen kann – der Riesling. Nirgendwo sonst kann man bei so wenig Alkoholgehalt derart aromenintensive Weine erzeugen. Ein Spannungsbogen aus Süße, Säure und Mineralität wirkt animierend und beschwingt auf die Seele des Weintrinkers und rundet jedes Menü perfekt ab.

**Weinempfehlung Variante II – 1 x Weisswein | 1 x Rotwein**

Zum 1. – 3. Gang:

**2007 Deidesheimer Langenmorgen „PC“ | Riesling Spätlese trocken**

**Weingut Dr. Bürklin – Wolf | Pfalz 0,75 Ltr. € 45,-**

Bürklin Wolf zählt zu den Traditionsbetrieben im Herzen der Pfalz. Schon vor Jahrhunderten waren die Weine aus diesen einzigartigen Lagen hochgeschätzt. Der Riesling aus dem Langenmorgen besticht mit seiner feinen exotischen Nase, seiner moderaten Säure, cremigen Textur und seinem mineralischen Spiel. Der Riesling hat eine würzige Tiefe und ganz typisch für die Pfalz mehr Fleisch auf den Rippen. Ein perfekter Essensbegleiter!

~~~

Ab 4. Gang:

Entweder Font de la Figuera wie in Variante I oder etwas zurückhaltender und eleganter:

2003 Chianti Classico Reserva | Capannelle | Chianti Classico – Toskana

Das Weingut Capannelle ist die Herzensangelegenheit von James Sherwood – dem Besitzer des Orientexpresses. Er hat das Weingut mit Toplagen in Gaiole gekauft um dort hochkarätige Chiantis nach seinem Geschmack zu erzeugen. In der Bereitungsmethode geht er eher einen klassischen Weg, mit dem Ausbau in großen Fässern aus slowenischer Eiche die mehrere Jahre im Gebrauch sind. Das gibt den Weinen eine gute Struktur und Eleganz mit, ohne diese mit den Röstaromen des Barriquefasses zu überlagern. Ein hocheleganter, saftiger und finessenreicher Genuss aus der Paraderebsorte Italiens – dem Sangiovese.



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Weißweine

Deutschland

Rheingau

2007 Rheingau Riesling
Kabinett, trocken
Weingut Robert Weil 42,00 €

2007 Riesling Rotlack
Kabinett, trocken
Weingut Schloss Johannisberg 45,00 €

Pfalz

2007 Weißburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Georg Mosbacher 28,00 €

2007 Langenmorgen Premier Cru
Riesling Spätlese, trocken
Weingut Dr. Bürklin - Wolf 45,00 €

2007 Chardonnay Spätlese trocken
„Aus dem Keuper“
Weingut Dr. Werheim 44,00 €

Mosel

2006 Trittenheimer Altärchen
Riesling Kabinett, trocken
Weingut Franz-Josef Eifel 28,00 €

Baden

2007 Ihringer Winklerberg
Grauburgunder Kabinett, trocken
Weinhaus Dr. Heger 42,00 €

Franken

2007 Silvaner
Kabinett, trocken
Weingut Bürgerspital, Würzburg 39,00 €

Österreich

Wachau

2007 Grüner Veltliner 39,00 €



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Federspiel
Weingut Rudi Pichler

Südsteiermark

2007 Sauvignon Blanc 42,00 €
Steirische Klassik
Weingut Gross

Italien

Friaul

2007 Pinot Grigio „Ronco Calaj“ 42,00 €
Qualitätswein, trocken
Russolo

2006 Chardonnay 59,00 €
Qualitätswein, trocken
Jermann

Veneto

2007 Soave Classico Superiore 39,00 €
Qualitätswein, trocken
Pra

Frankreich

Loire

2006 Sancerre Cuvée Flores 52,00 €
Domaine Vincent Pinard

2006 Pouilly Fumé 49,00 €
Domaine Serge Dagueneau

Burgund

2006 Chablis 42,00 €
Domaine Gilbert Picq

2004 Saint Aubin 1er Cru Les Combes 62,00 €
Domaine Pierre Yves Colin Morey

Gascogne

2007 Sauvignon Blanc & Colombard 31,00 €
Domaine de Ménard



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

2007 Blanc et Or
Château Minuty 45,00 €

Übersee

Südafrika

2006 Sauvignon blanc „Silvermyn“ 39,00 €
Stellenbosch
Zorgvliet

Rotweine

Deutschland

Baden

2005 Malterdinger Bienenberg 46,00 €
Spätburgunder Qualitätswein, trocken
Weingut Bernhard Huber

Ahr

2007 Spätburgunder „Cossmann Hehle“ 36,00 €
Weingut Deutzerhof

2006 Selektion Caspar C 64,00 €
Spätburgunder Qualitätswein, trocken
Weingut Deutzerhof

Spanien

Rioja

2005 Solabal Crianza 39,00 €
Bodegas Solabal

2003 Roda II 79,00 €
Bodegas Roda

Priorat

2004 Font da la Figuera 69,00 €
Bodegas Clos Figuearas



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Italien

Piemont

2007	Barbera d'Alba Prunotto	44,00 €
2006	Rosso di Montepulciano Avignonesi	44,00 €

Toskana

2004	Vino Nobile di Montepulciano DOCG Salcheto	64,00 €
2003	Chianti Classico riserva Capannelle	79,00 €

Frankreich

Rhône

2005	Côtes du Rhône «Rasteau » Domaine Chapoutier	39,00 €
------	---	---------

Burgund

2006	Bourgogne Pinot Noir Domaine Cecile Tremblay	42,00 €
------	---	---------

Bordeaux

2001	Château La Croix Lartigue Côtes de Castillon	46,00 €
------	---	---------

Medoc

2003	Château La Cardonne Cru Bourgeois	79,00 €
------	--------------------------------------	---------

Übersee

Kalifornien

2005	Shiraz Forestville	32,00 €
------	-----------------------	---------



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Weißherbst & Rosé

Deutschland

Baden

2007	Durbacher Plaelrain Spätburgunder Rosé Kabinett Trocken Weingut Laible	38,00 €
------	--	---------

Frankreich

Provence

2007	Cru Classe Cuvée Prestigi Rosé Château Minuty	45,00 €
------	--	---------

Süssweine

Deutschland

Mosel

2005	Trittenheimer Apotheke (0,5 l) Riesling Auslese Weingut Franz-Josef Eifel	42,00 €
------	---	---------

Frankreich

Roussillon

2005	Banyuls blanc Mas Cornet & Cie Sud-Quest	54,00 €
------	--	---------

2006	Uroulat, Jurancon Charles Hours	59,00 €
------	------------------------------------	---------



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Schaumweine

Deutschland

Rheingau

2005 Cuvée Vaux Brut 39,00 €
Schloss Vaux

Frankreich

Moët & Chandon 92,00 €
Brut Imperial

2000 Moët & Chandon 112,00 €
Brut Rosé

2000 Dom Pérignon 210,00 €
Brut

Taittinger 92,00 €
Brut

Bruno Paillard 1ère Cuvée 84,00 €
Brut

Veuve Clicquot 92,00 €
Brut

Roederer 92,00 €
Premier brut

Jean Pernet 78,00 €
Brut

Italien

Prosecco 44,00 €
Conti Neri
Venetien



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Getränkekarte

Mineralwässer

Gerolsteiner Gourmet Medium	0,25l	€ 3,40
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,75l	€ 8,50
San Pellegrino	0,25l	€ 3,40
San Pellegrino	1,0 l	€ 9,90

Stille Wässer

Evian	0,25l	€ 3,40
Evian	1,0 l	€ 9,90
Vittel	0,25l	€ 3,40
Vittel	1,0 l	€ 9,90

Limonaden

Coca Cola, Coca Cola light	0,2 l	€ 3,40
Fanta Orange	0,2 l	€ 3,40
Schweppes	0,2 l	€ 3,40

Säfte

Orangensaft, frisch gepresst	1,0 l	€ 26,50
Grapefruitsaft, frisch gepresst	1,0 l	€ 26,50
Orangensaft	0,2 l	€ 3,40
Apfelsaft	0,2 l	€ 3,40
Grapefruitsaft	0,2 l	€ 3,40
Kirschsaff	0,2 l	€ 3,40
Traubensaft rot/weiss	0,2 l	€ 3,40
Tomatensaft	0,2 l	€ 3,40

Bier

Dom Kölsch	1,0 l / 0,33 l	€ 11,50/ € 3,70
König Pilsener	1,0 l / 0,33 l	€ 11,50/ € 3,70

Heissgetränke

Kanne Kaffee		€ 21,00
Tasse Kaffee		€ 2,80
Tasse Tee		€ 2,80
Espresso		€ 2,80
Doppelter Espresso		€ 5,20
Cappuccino		€ 3,30



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Rahmenprogramme zu Ihrer Veranstaltung

Barockes Dinner – kulinarisches Eintauchen in die Geschichte

Speisen Sie wie zu Zeiten der kurfürstlichen Feste. Ein nach Ihren Wünschen abgestimmtes Dinner wird in historischen Kostümen und Tafelschmuck serviert. Empfangen Sie Ihre Gäste wie einst Kurfürst Jan Wellem und genießen Sie gemeinsam barocke Tafelfreuden.

Italienisches Tafelweinfest – La dolce vita zum Tagungsausklang

Genießen Sie ein fröhliches, kommunikatives Diner an langen dekorierten Tafeln, wo verschiedenste italienische Spezialitäten sowie ausgesuchte italienische Weine und Spirituosen verkostet werden. Auf Anfrage auch in unserem Schlossweinkeller buchbar.

Krimi im Schloss – der spielerische Einstieg vor der Konferenz

Sie und Ihre Gäste sind Schauspieler, Beobachter oder der gesuchte Mörder in einem spannenden englischen Krimi– eine professionelle Theatergruppe lässt Sie eintauchen in die aufregenden Krimizeit der 60er Jahre. Kostüme, Rollenbeschreibung und der ein oder andere Tip zum Lösen des Falls lässt hoffentlich nicht die kulinarischen Überraschungen vergessen. Ein Toter im Schloss -eine spannende Jagd beginnt!

Kabarett-Diner – den Nagel auf den Kopf treffen!

Lassen Sie sich bei einem mehrgängigen Dinner mit künstlerischen Einlagen des bekannten Kabarettisten Ferdinand Linzenich in die Welt der Wortkunst verführen.

Küchenparty

Der Abend beginnt mit einem Diner in stilvoller Atmosphäre in einem unserer Bankettsäle bis sich die Türen zur Schlossküche öffnen und Sie hinter den Kulissen mit unserer Brigade aktiv werden können. Schauen Sie dem Küchenchef über die Schulter, kochen Sie mit oder lassen sich weiterhin von uns verwöhnen und genießen den Abend in aufgelockerter Atmosphäre.

Weinprobe – in vino veritas, hier spricht nicht nur der Wein die Wahrheit

Lernen Sie die Vielfalt des Schloss-Weinkellers kennen und erfahren Sie alles Wissenswertes über Wein von unserem erfahrenen Sommelier. Vor dem Abendessen werden Sie zu einer regionalen Weinprobe in unserem historischen Weinkeller begrüßt. Sie und Ihre Gäste haben die Möglichkeit je zwei erlesene Weiß- und Rotweine begleitend mit Finger-Food zu testen.

Französisches Boule- Turnier – spielerisch zum Erfolg, à la française

Erleben und erlernen Sie eines der traditionellsten französischen Spiele unter den Linden in unserem barocken Schlossgarten. Zur Stärkung gibt es französische Spezialitäten und spritzige Weine.



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF COLLECTION

Ballonfahrten mit dem hauseigenen Ballon des Schosshotel Lerbach

Starten Sie mit den ersten Sonnenstrahlen mitten aus dem Schlosspark – genießen Sie nach der Champagnertaufe ein unvergessliches Erlebnis. Köln und das Rheinische Bergland liegt Ihnen mit seiner zauberhaften Natur zu Füßen.

Fackelwanderung durch den Wald

Als Abschluss eines festlichen Dinners führt Sie eine nächtliche Fackelwanderung durch den romantischen Lerbacher Wald. Auf Wunsch erwartet Sie im Pavillon am Schlossweiher des Schosshotel Lerbach bei Kerzenschein eine Auswahl von Edelbränden. Zurück geht es dann mit der Hotellimousine.

Wahlweise auch tagsüber als **Wanderung durch den Wald mit dem heimischen Förster**. Nach allem Wissenswerten über die Natur erwartet Sie in der Schutzhütte ein herzhaftes Picknick.

„Über den Dächern von Köln“

Bei dieser exklusiven Führung auf dem Dom-Dach und im Innenraum werden Kostbarkeiten im Innenraum des Doms gezeigt. Unter Anderem fahren Sie bis zur untersten Balustrade des Dom-Dachs und gehen durch das Triforium ins Innere. Neben einem einmaligen Blick erleben Sie den Kölner Dom als vollkommene gotische Kathedrale, ihre gewaltigen Dimensionen und ihre unvergessliche Lichtfülle.

Human Table Kicker

Betätigen Sie sich gemeinsam mit Ihren Gästen einmal sportlicher Natur: erleben Sie das Gefühl der Spielfiguren eines Tischkickers und werden selbst zu einer. Bestens geeignet für Teambuilding. Zwei Teams mit je fünf bis sechs Spielern kicken an einer Stange. Des weiteren empfehlen wir für **Teambuilding Events den Outdoor & Teamtraining Parcours** in Köln.

Kochschule Dieter Müller

„Ich hatte einen Traum...“ unter diesem Motto führt der 3 Sterne Michelin Koch Dieter Müller im Schosshotel Lerbach begeisterte Hobbyköche in sein Metier ein – Sie werden es nicht vergessen!

Rheinfahrt

Köln ist eine der schönsten Anlegestellen der klassischen Rheinschiffahrt. Ob nach Koblenz an historischen Burgen vorbei, oder nach Duisburg zum größten Binnenhafen Europas, wir organisieren gerne einen Ausflug für Sie und packen auch den Picknickkorb.

Museen

Egal für welches Museum oder kulturelle Veranstaltung Sie sich im Raum Köln-Bonn interessieren, wir arrangieren gerne die Führung und den Transfer für Sie und Ihre Gäste.

Preise sind auf Anfrage und abhängig von der Gruppengröße