

GASTRONOMIE UND RESTAURANTS IN DER RHÖN



Finden Sie hier die Restaurants in Nähe Ihres Urlaubsortes und wählen Sie zwischen regionaler Feinschmeckerküche für Gourmets oder würzigem Eintopf auf der Hütte, deftiger Hausmannskost im urigen Braustüble, einer Vesper beim Winzer oder im einladenden Biergarten... die Mischung macht's!

Beschreibung

Bilder

Kontakt

Anfahrt

Ausstattung

SCHLOSSRESIDENZ GEISA



Unter alten Eichen in der Parkanlage am Gangolfiberg speist man fürstlich.

So gibt sich auch das 300 Jahre alte Barockschloss, entstanden unter Fuldas Fürstbist Adalbert von Schleifras. In gediegenem Salon-Ambiente, atmosphärischem Kellergewölbe und gepflegter Außenanlage mit malerischem Blick auf den Gangolfiberg und Ulstertal werden kulinarische Köstlichkeiten, traditionelle Thüringer Gerichte sowie saisonale Köstlichkeiten serviert. Nach einem erholsamen, himmlischen Schlaf in dem neu renovierten fürstlichen Schloss werden Geist und Seele verwöhnt mit einem leckeren Frühstück.

- Gläserne Küche: Der Gast hat die Möglichkeit, einen Blick in die gläserne Küche zu werfen und beim Zubereiten der Speisen zu zuschauen.
- Bei Vier-Jahreszeiten-Dinner, regelmäßig stattfindenden literarischen Matineen oder Sushi-Abenden erfahren Gäste viel Wissenswertes über verwendete Zutaten, wie Kräuter. Unter Anleitung kann man auch selbst mitarbeiten und anschließend probieren.

Besonderheiten

- viel Raum für Feiern
- Salon „Deschauer“ für ca. 26 Personen
- Salon „Fürstbist Adalbert von Schleifras“ für ca. 24 Personen
- „Roter Salon“ für ca. 60 Personen
- Schloss-Gewölbekeller „Simplizius“ für ca. 60 Personen
- 18 DZ, 3 EZ, Aufbettungen möglich

Das bietet die Küche

Die angebotenen saisonalen Gerichte beziehen regionale Gegebenheiten mit ein. Mit abwechslungsreichen Menüs aus Produkten hiesiger Hersteller werden die Gäste verwöhnt. Zu den Rennern zählen etwa die Vorspeise Carpaccio vom Bio-Weideochsen mit knackig frischen Frühlingssalaten und als Hauptspeise das Lammmedaillon „Praforst“, mariniert mit Thymian und Rosmarin, gebraten in herzhafter Knoblauch-Kräuterbutter dazu Thymian-Bratkartoffeln und Prinzessbohnen. Exkursionen in die Haute Cuisine bereichern das Angebot, wie etwa die geplanten Schaukoch-Aktionen mit Gastköchen aus der Bretagne.



Öffnungszeiten

- täglich ab 11:00–24:00 Uhr

Zurück zur
Liste