



★★★★★
HOTEL
SCHLOSS
RABENSTEIN

SPARGELWOCHE



Es ist wieder soweit – die Königin der Gemüse hat Saison! **Köstliche Spargelgerichte, frisch zubereitet und in vielen Variationen:** Ob klassisch mit Sauce Hollandaise, als raffinierte Suppe oder mit zartem Fleisch oder Fisch – bei uns findet jeder Spargelliebhaber das perfekte Gericht.

Reservieren Sie noch heute Ihren Tisch und lassen Sie sich von den kulinarischen Highlights unserer **Spargelwochen** verzaubern. Nur für kurze Zeit, denn die Spargelzeit ist genauso exklusiv wie köstlich!

WANN UND WO?

Vom Freitag, dem 18. April bis Freitag, dem 16. Mai 2025*, jeweils freitags von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr, sonnabends von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr und sonntags von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr


Wir freuen uns auf Sie!

**außer Sonntag, 20. April 2025*

Reservierungen bitte telefonisch unter +49 371 444664-0 oder per E-Mail unter info@hotel-schloss-rabenstein.de

Hotel Schloss Rabenstein

Thomas-Müntzer-Höhe 14 | 09117 Chemnitz

 +49 371 444664-0 | info@hotel-schloss-rabenstein.de | hotel-schloss-rabenstein.de



★★★★★
HOTEL
SCHLOSS
RABENSTEIN



SPARGELWOCHE

Vorspeisen

Locker-leichter Spargelsalat
9,50 €

Bruschetta/Baguette/Spargel/Feta
12,00 €

Spargel/Parmaschinken/Olivenbrot
12,00 €

Spargelcremesüppchen
8,00 €



Hauptgerichte

Erstellen Sie gern ihre eigene Kreation aus einer Kombination bestehend aus fünf Stangen Spargel auf ihrem Teller.

Spargelkombination grüner oder weißer Spargel/Petersilienkartoffel/Sauce
13,50 €

Dazu wahlweise...

Serranoschinken 7,00 €
Hühnerschnitzel 13,00 €

Schweineschnitzel 12,00 €
Gepökelte Zunge 14,00 €

Saucen wahlweise...

Sauce Hollandaise

Sauce Bernaise

Bratenjus

Geklärte Butter

Dessert

Spargel Panna Cotta/Erdbeeren
8,00 €

Mohnnudeln/Zucker/Zimt
8,00 €

Irrtum und Änderungen vorbehalten. Bilder beispielhaft

Hotel Schloss Rabenstein

Thomas-Müntzer-Höhe 14 | 09117 Chemnitz

+49 371 444664-0 | info@hotel-schloss-rabenstein.de | hotel-schloss-rabenstein.de



★★★★★
HOTEL
SCHLOSS
RABENSTEIN

ASPARAGUS WEEKS



It's that time of year again – the queen of vegetables is in season! **Delicious asparagus dishes, freshly prepared and in many variations:** Whether classic with hollandaise sauce, as a sophisticated soup, or with tender meat or fish – every asparagus lover will find the perfect dish with us.

Reserve your table today and be enchanted by the culinary highlights of our asparagus weeks. Only for a short time, because **asparagus season** is as exclusive as it is delicious!

WHEN AND WHERE?

From Friday, April 18 to Friday, May 16, 2025*, Fridays from 5:00 PM to 9:00 PM, Saturdays from 11:30 AM to 9:00 PM, and Sundays from 11:30 AM to 3:00 PM


We look forward to seeing you!

**except Sunday, April 20, 2025*

Please make reservations by phone at +49 371 444664-0 or by email at info@hotel-schloss-rabenstein.de

Hotel Schloss Rabenstein

Thomas-Müntzer-Höhe 14 | 09117 Chemnitz

 +49 371 444664-0 | info@hotel-schloss-rabenstein.de | hotel-schloss-rabenstein.de



★★★★★
HOTEL
SCHLOSS
RABENSTEIN



ASPARAGUS WEEKS



Starter

Light and fluffy asparagus salad
9,50 €

Bruschetta/Baguette/Asparagus/Feta
12,00 €

Asparagus/Parma ham/Olive bread
12,00 €

Asparagus cream soup
8,00 €

Main course

Feel free to create your own creation from a combination of five asparagus spears on your plate.

Asparagus combination green or white asparagus/parsley potatoes/sauce
13,50 €

Optionally...

Serrano ham 7,00 €

Chicken schnitzel 13,00 €

Pork schnitzel 12,00 €

Cured tongue 14,00 €

Choose a sauce..

Hollandaise sauce

Bernaise sauce

Roast jus

Clarified butter

Dessert

Asparagus Panna Cotta/ Strawberries
8,00 €

Poppy seed noodles/sugar/cinnamon
8,00 €

Errors and changes excepted. Images are examples.

Hotel Schloss Rabenstein

Thomas-Müntzer-Höhe 14 | 09117 Chemnitz

+49 371 444664-0 | info@hotel-schloss-rabenstein.de | hotel-schloss-rabenstein.de