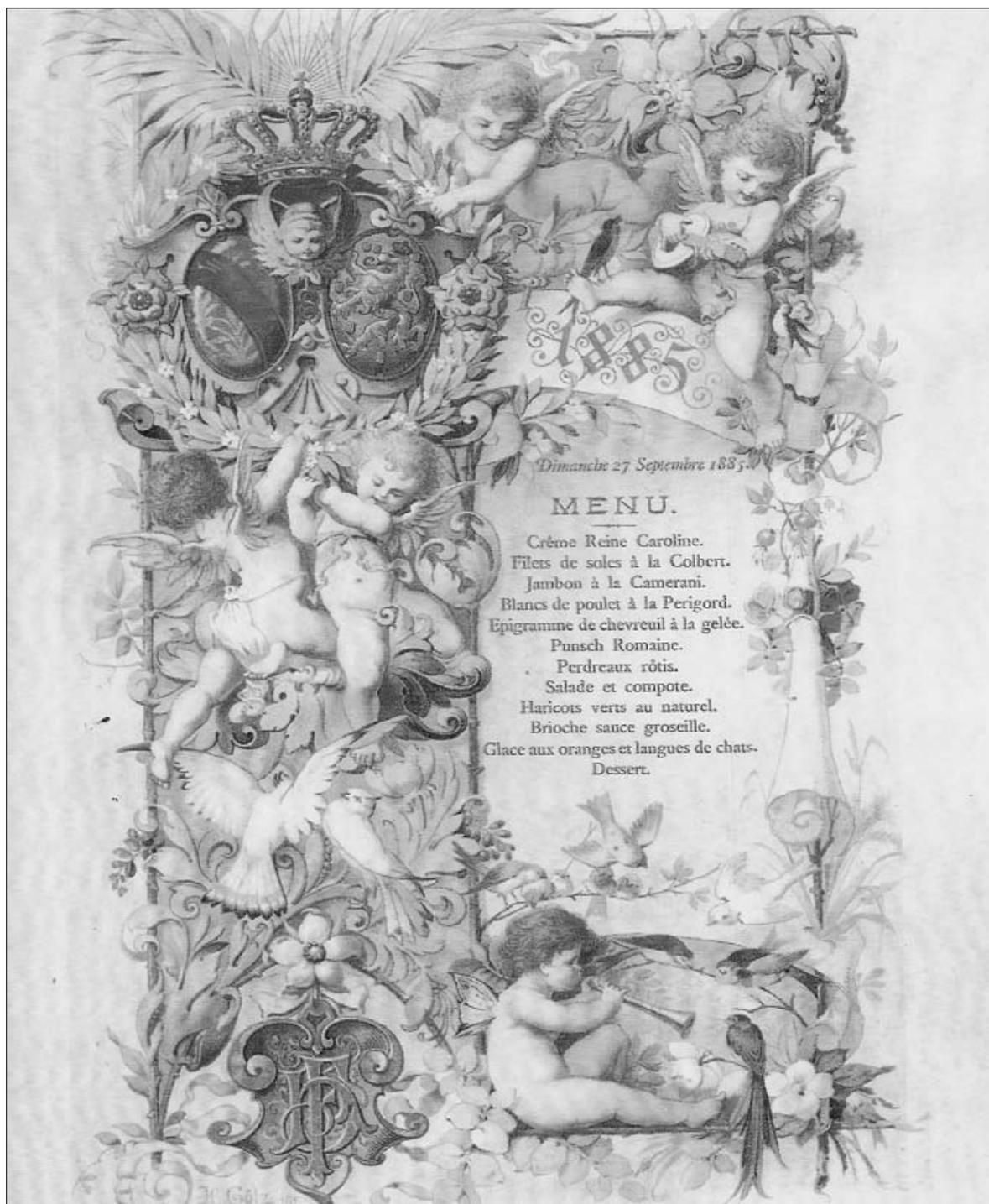


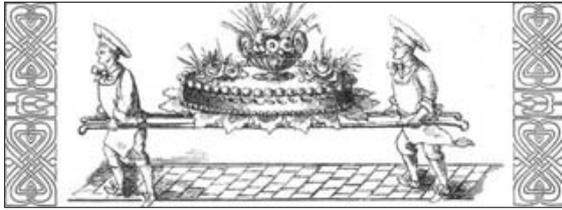
## Menükarten des Hauses Nassau - Luxemburg

Von Edmund Brütting

Drei herzogliche Speisefolgen aus den Jahren 1885, 1900 und 1904 möchte ich Ihnen vorstellen und erklären:

Großherzog Adolph war ein Connaisseur und liebte in gemütlicher Runde seine Zigarren. Die Menükarten wurden in französisch und per Hand geschrieben. Man erkennt hier deutlich die Note der klassischen französischen Küche, welche in fast allen europäischen Herrschaftshäusern verbreitet war.





1885

Sonntag 27. September 1885

Geflügelrahmsuppe  
„Königin Caroline“

Seezungen-Filets  
gebacken mit Colbertbutter

Schinken nach Camerani

Kalte Hühnerbrüstchen  
auf Schaumbrot mit Trüffel

2 verschiedene Fleischstücke  
vom Reh in Aspik

Römischer Eispunsch

Gebratenes Rebhuhn

Salate und Kompott

Hefebrötchen mit warmer  
Johannisbeersauce

Orangen Eis mit Katzensungen  
Nachtisch

*Menubeschreibung:*

*Hühnersuppe mit Eigelb und Sahne legiert –*

*Hühnerfleischwürfel als Einlage –*

*Seezungenfilets englisch paniert, d.h. in Ei und Weißbrotkrumen gewendet und ausgebacken. Dazu eine Kräuterbutter verfeinert mit Fleischextrakt –*

*Italienischer Räucherschinken –*

*Die kalten Hühnerbrüstchen mit Trüffel in Aspik werden auf einem Schaumbrot angerichtet. Schaumbrot ist ein Mousse von Fleisch, Schinken, Leber, Fisch oder Krustentieren –*

*Epigramme: 2 verschiedene Fleischstücke, meist ein Kotelett und Bruststück, werden englisch paniert und in Herzform gepresst, gebraten und kalt in Aspik serviert –*

*Ein Eispunsch ähnlich einem Sorbet, aus Orangen- und Zitronensaft, Rum, Weißwein oder Champagner leicht schaumig gefroren –*

*Das Rebhuhn wird mit Weinlaubblatt und grünem Speck (ungesalzen, ungeräuchert) umwickelt und gebraten; meist ganz mit Weintrauben in Butter serviert –*

*Verschiedene Salate, auch Gemüsesalate und eine Kompottauswahl –*

*Grüne Bohnen natur, gedämpft –*

*Kleine Hefebrötchen mit vielen Eiern und Butter gebacken, dazu eine warme Johannisbeersauce –*

*Orangen-Eis mit Katzensungen (kleines Vanillegebäck) –*

*Nachtisch; hier könnte man einen Obstkorb und Käse gereicht haben –*

Prinzessin Hilda, einzige Tochter von Großherzog Adolph und Adelheid Marie, heiratete am 20. September 1885 auf Schloss Hohenburg (Lenggries) Erbgroßherzog Friedrich II. von Baden. Nach dem Hochzeitsmahl fuhren sie mit einem Sonderzug von Tölz über Salzburg nach Altaussee im Salzkammergut und verbrachten in der herzoglichen Villa einige Tage.

Auf der wunderschön gestalteten Menükarte vom 27. Sept. 1885 erkennen wir links oben beider Wappen von Baden und Nassau mit der Herzogskrone.

Unten links erkennen wir in kalligraphischer Ausmalung beider Initialen H und F.



## MENU

15. Dezember 1900  
 Kraftbrühe - Gärtnerin Art -  
 Austern  
 Moët: White Star  
 Rehrücken - Portugiesische Art -  
 1893er Brauneberger, Riesling  
 Gänseleberscheiben mit Trüffel  
 Lucullus Art  
 1874er Château Lafitte  
 Languste - Pariser Art  
 1893er Hattenheimer, Riesling  
 Gebratener Kapaun  
 Salate und Kompott  
 Stangenspargel  
 1893er Château Doisy  
 Eisbombe - Diplomaten Art  
 Käsekrapfen - Dijonner Art  
 Dessert

*Menubeschreibung:*

*Die Suppe, eine kräftige Rindfleischbrühe mit feinem Gemüse –*

*Frische Austern mit Champagner –*

*Ganzer Rebrückenbraten zu Ehren der portugiesischen Verwandtschaft, dazu einen Riesling aus bester Mosellage –*

*Gänseleber mit Trüffel in Gelee, dazu einen Château Lafitte, Bordeaux Spitzenlage –*

*Kalte Langusten-Medaillons mit Trüffel auf Gemüsesalat mit Langustenfleisch angerichtet, passend dazu 1893er Riesling aus Hattenheim –*

*Gebratener Masthahn mit Salaten und Kompott (zeitgemäß) –*

*Frischer Stangenspargel, dazu 1893er Château Doisy –*

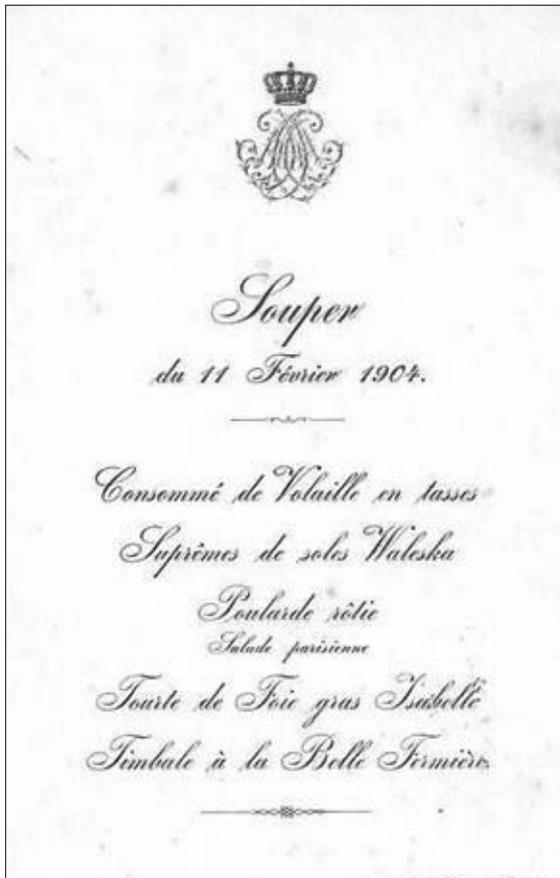
*Vanille - Eisbombe mit Maraschino und kandierten Früchten –*

*Brandteigkrapfen mit Käse-Senf-Füllung –*

*Süßspeise (ohne Angaben) –*

*Fachlich gesehen wären die Austern heute der erste Gang.*

Das Diner von 1900 wurde vermutlich in Wiesbaden, im Biebricher Schloss oder Stadtschloss gereicht.



## ABENDESSEN

11. Februar 1904

Geflügelkraftbrühe in der Tasse

Seezungenfilets - Waleska - glasiert

Gebratenes Masthuhn

lauwarmer Kartoffelsalat  
mit Kräutern

Gänseleber Torte - Isabelle -

Früchtepastete „Schöne Pächterin“

## Menubeschreibung:

*Geflügelkraftbrühe in der Tasse, als Einlage üblicherweise Hühnerfleisch, Gemüse oder Reis –*

*Seezungenfilets - Waleska -, in Weißwein gedünstet, garniert mit Krebsen und Trüffeln in einer Käse-Sahne-Soße und leicht überbacken; benannt nach der Gräfin Maria Walewska, der Geliebten Napoleons I. (1786-1817) –*

*Junges Masthuhn, gebraten und tranchiert, klare Bratensoße, dazu einen lauwarmen Kartoffelsalat mit Kräutern –*

*Eine Gänseleberpastete als Torte gebacken, benannt nach Isabelle von Nassau-Weilburg (1772-1827) –*

*Früchtepastete nach der „Schönen Pächterin“, eine Pastete, gefüllt mit Früchten, Nüssen und Mandeln, gebacken in einer Timbale (zylindrische Form) –*

Menu von 1904 mit den Initialen von Adelheid Marie und der kleinen Anzahl der Gänge, scheint in Königstein serviert worden zu sein.

Die Gerichte könnte man heute noch nachkochen und servieren.

Seine Winzerkenntnisse bewies Großherzog Adolph bei der Auswahl der passenden Weine zum jeweiligen Menu, die allesamt aus Spitzenlagen stammten.

Es war üblich, 6-8 Gänge zu servieren, Vorspeise, Suppe, Fischgang, Fleischgang, Geflügel, Süßspeise, Käse oder Käsegebäck. Dazu wurden die erlesenen Weine und Champagner gereicht mit abschließendem Kaffee.

Im Königsteiner Schloss befand sich die Hofküche im Nebengebäude, dem sog. Cavaliersbau, an der ehemaligen Schulstrasse, heute Burgweg im Erdgeschoss.

Ein gepflasterter, direkter Weg führte von der Küche zum Schlossbau, wo der Speisesaal im Parterre eingerichtet war; im Schloss selbst befand sich nur eine Spülküche.

Für große Bankette und Einladungen gab es hier keine räumlichen und küchentechnischen Einrichtungen.

Die Kellergewölbe eigneten sich hervorragend für die Lagerung der edlen

Weine, welche auch reichlich vorhanden waren.

Von 1875 ist uns eine Jahresaufstellung der Hausverwaltung bekannt, in welcher der größte Ausgabenposten für die Küche mit 19160 Mark angegeben wird; alle Kosten wurden aus dem persönlichen Fonds der Herzogin gezahlt.

Königsteiner Bürger zählten zum Stamm der Dienerschaft und wurden zum größten Teil saisonbedingt eingestellt, z.B. die Kaffeeköchin, Elisabeth Georg, die über 50 Jahre im Dienst der herzoglichen Familie stand. Ebenfalls ist der Name von Theodor Röder bekannt, der seit 1860 als Haushofmeister (Maître d'Hôtel) seinen Dienst versah.

*Ich danke für die freundliche Überlassung der Menükarte von 1885 S.K.H. Großherzog Henri von Luxemburg, Herzog von Nassau. Ebenfalls danke ich auch Herrn Pierre Even, der mir die Menükarten von 1900 und 1904 zur Verfügung stellte.*

*Quellenangabe:*

*Heinz Sturm-Godramstein, Das Luxemburgische Schloß in Königstein, in Nass. Ann. 1982, 93. Band, S. 232, 234*