

MENÜ- UND WEINEMPFEHLUNG VON  
KÜCHENCHEF ROLAND GORGOSILICH  
UND MAITRE & SOMMELIER FLORIAN RICHTER

**KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ**

**GERÄUCHERTER AAL**

GURKE / TERIYAKI / ZITRONE / IMPERIAL KAVIAR

2020 ASSYRTIKO

MIKRA THIRA / SANTORINI O, 1 L – 16,50 €

~

**BRETONISCHER HUMMERSCHWANZ**

GEWÜRZKÜRBIS / BREITE BOHNE / ASIATISCHE PILZE / KRUSTENTIER BISQUE

2016 CHARDONNAY

DAVID RAMEY / FORT ROSS SEAVIEW O, 1 L – 19,00 €

~

**OFEN GESCHMORTES BREGENZER KALBSVÖGERL UND BRIES**

INGELHEIMER STANGENSPEGEL / GARTENERBSEN /  
ANDENER KARTOFFELN / VIN JAUNE BEURRE BLANC

2013 „CAROLINE“ PINOT NOIR

SCHLOSSGUT DIEL / NAHE O, 1 L – 20,00 €

~

**CAMPARI ORANGE**

2022 GEWÜRZTRAMINER 350 N.N.

WEINGUT ODINSTAL / PFALZ O, 1 L – 12,50 €

~

**ZWEIERLEI VOM WEIDELAMM**

POVERADE / AJVAR / FERMENTIERTER KNOBLAUCH / OLIVEN ÖL KRÄUTERJUS

2017 GRAND VIN

DOMAINE DU BARONARQUES / LIMOUX O, 1 L – 19,00 €

~

**BUTTERMILCH**

ZITRONE / VEILCHEN / DULCE DE LECHE

2018 RÜDESHEIM DRACHENSTEIN RIESLING AUSLESE VDP.ERSTE LAGE

WEINGUT LEITZ / RHEINGAU O, 1 L – 16,00 €

ALS 6-GANG MENÜ	148 €
ALS 5-GANG MENÜ (OHNE HUMMER ODER OHNE KALBSVÖGERL)	125 €
ALS 4-GANG MENÜ (MIT EINER VORSPEISE ODER EINEM ZWISCHENGERICHT, CAMPARI ORANGE, HAUPTGANG UND DESSERT)	110 €