

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

“DER ANFANG“

SALAT VOM SPANFERKEL UND EISMEERGARNELE

GESCHMORTE STECKRÜBE UND QUITTENVINAIGRETTE

~

MARINIERTER JUNGER KOHLRABI

CASSISHOLZ-AROMEN UND BRUNNENKRESSE

~

SANFT GEGARTE LACHSFORELLE AUS DEM WISPERTAL

DILL-MEERRETTICH-NAGE UND SCHALOTTEN-CONFIT

~

ERBSEN-MINZ VELOUTÉ

ERBSENFALAFEL UND GRANY SMITH

~

TÖRTCHEN VOM ATLANTIK HUMMER

BÄRLAUCH UND MORCHELN

~

GELBE NAVETTEN BOULE D'OR

RÖSTBROTCRÈME UND HOLUNDERKAPERN-VINAIGRETTE

~

BRUST UND KEULE VON DER MIERAL TAUBE

SPITZKOHLPRALINE UND GEWÜRZ-AUBERGINE

~

GRATINIERTER SPARGEL VOM HOF MERLAU

KLEINE KARTOFFELCROISSANTS UND PARMESAN

~

DELICE VON DER GARIGUETTE ERDBEERE

PISTAZIE UND ZITRONENTHYMIAN

~

KÄSEAUSWAHL VON MÂÎTRE AFFINEUR ANTONY

HAUSGEMACHTES CHUTNEY, FEIGEN-SENF & NUSS-BROT

“DAS ENDE“

5-GANG MENÜ 159 €

6-GANG MENÜ 169 €

7-GANG MENÜ 179 €

JEDER ZUSÄTZLICHE GANG + 10 €