

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

“GRUSS AUS DEM KELLER“

“DER ANFANG“

SALAT VOM SPANFERKEL UND EISMEERGARNELE

GESCHMORTE STECKRÜBE UND QUITTENVINAIGRETTE

DÉLICE VON BLUMENKOHL UND PERIGORD TRÜFFEL

HASELNUSS-VINAIGRETTE UND ESTRAGON

~

SANFT GEGARTE LACHSFORELLE AUS DEM WISPERTAL

DILL-MEERRETTICH-NAGE UND SCHALOTTEN-CONFIT

BORSCHTSCH BOUILLON

SAUERRAHM UND KÜMMEL-CRUNCH

~

TÖRTCHEN VON DER KÖNIGSKRABBE

BÄRLAUCH UND MORCHELN

GEBACKENES KARTOFFELCROISSANT

CHAMPIGNON-BLANQUETTE UND PARMESAN-VELOUTÉ

~

BRUST UND KEULE VON DER MIERAL TAUBE

SPITZKOHLPRALINE UND GEWÜRZ AUBERGINE

FEINES VOM KNOLLENSELLERIE

BRAISIERTER PORREE UND MADEIRA JUS

~

RHABARBER SUPRÊME

MASCARPONE UND MANDELN

KÄSEAUSWAHL VON MAÎTRE 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 €