



MENÜ- UND WEINEMPFEHLUNG  
KÜCHENCHEFS SIMON STIRNAL UND ROLAND GORGOSILICH  
UND MAITRE & SOMMELIER FLORIAN RICHTER

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ	€
<b>HAMACHI</b> GURKE / YUZU / DASHI	26
2017 SANCERRE „LE VALLON“ DOMAINE DE TERRES BLANCHES / LOIRE O, 1 L € 13,00	
~	
<b>STEINBUTT</b> ERBSE / WACHTEL / SAFRAN	29
2015 PICARANA BODEGA MARANONES / MADRID O, 1 L € 8,00	
~	
<b>SOT-L'Y-LAISSE</b> MAIS / TANDOORI	28
2014 WINKEL HASENSPRUNG RIESLING SPÄTLESE WEINGUT ALLENDORF / RHEINGAU O, 1 L € 12,00	
~	
<b>FEIGE</b> SALZ / LAVENDEL	9
~	
<b>ZWEIERLEI VOM KALB</b> SELLERIE / SPITZKOHL / ROTE ZWIEBEL	52
2014 STIELLE CHIANTI CLASSICO GRANZ SELEZIONE ROCCA DI CASTAGNOLI / TOSKANA O, 1 L € 17	
~	
<b>PFIRSICH</b> WEISSE SCHOKOLADE / INGWER / ANTICA FORMULA	14
2007 HATTENHEIM NUSSBRUNNEN RIESLING AUSLESE WEINGUT BALTHASAR RESS / RHEINGAU O, 1 L € 16	
ALS 6-GANG MENU	132
ALS 5-GANG MENU (OHNE STEINBUTT ODER SOT-L'Y-LAISSE)	108