



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

**KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ**

€

**HAMACHI**

GURKE / YUZU / DASHI

26

2017 SANCERRE „LE VALLON“

DOMAINE DE TERRES BLANCHES / LOIRE 0,1 L € 13,00

~

**STEINBUTT**

LARDO / ARTISCHOCKE / TOPINAMBUR

29

ALS HAUPTGANG

48

2006 CHARDONNAY

MOUNT EDEN VINEYARDS / SANTA CRUZ MOUNTAINS 0,1 L € 17,00

~

**SOT-L'Y-LAISSE**

MAIS / TANDOORI

28

1989 HATTENHEIM NUSSBRUNNEN RIESLING AUSLESE

DOMÄNENWEINGUT SCHLOSS SCHÖNBORN / RHEINGAU 0,1 L € 15,00

~

**FEIGE**

SALZ / LAVENDEL

9

~

**ZWEIERLEI VOM KALB**

SELLERIE / SPITZKOHL / ROTE ZWIEBEL

52

2016 CALLABRIGA

CASA FERREIRINHA / DOURO 0,1 L € 15

~

**PFIRSICH**

WEISSE SCHOKOLADE / INGWER / ANTICA FORMULA

14

2017 HOMBURG KALLMUTH RIESLING SPÄTLESE

WEINGUT FÜRST LÖWENSTEIN / FRANKEN 0,1 L € 12

ALS 6-GANG MENU

132

ALS 5-GANG MENU (OHNE STEINBUTT ODER SOT-L'Y-LAISSE)

108