

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

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

€

STEINKÖHLER

FENCHEL / ORANGE / BETE

28

2012 RÜDESHEIMER BERG RIESLING KAISERSTEINGFELS
WEINGUT LEITZ / RHEINGAU
0,1 € 12,00

~

TAUBE ROYAL

KOHLRABI / PFIFFERLINGE / SCHALOTTE

30

2008 KRAFUSS PINOT NERO
TENUTA LAGEDER / SÜDTIROL
0,1 L € 15,00

~

BRETONISCHER STEINBUTT

GRÜNER SPARGEL / GRAPEFRUIT / KRUSTENTIER

34

ALS HAUPTGANG

52

2018 SULZFELD SONNENBERG CHARDONNAY „BRUNNQUELL“
WEINGUT LUCKERT / FRANKEN
0,1 L € 13,50

~

WEISSE NEKTARINE

SORBET / THYMIAN-CRUMBLE / APFELBLÜTE

12

~

AUSTRALISCHES STRIPLOIN

URKAROTTE / SCHWARZER KNOBLAUCH / WASSERSPINAT

52

1997 CLASSIC
CIMS DE PORRERA / PRIORAT
0,1 L € 16,50

~

SAUERKIRSCH

MANDEL / BALSAMICO / JOGHURT

14

2012 LATE BOTTLED VINTAGE UNFILTERED
FONSECA / PORT
0,1 L € 12,00

ALS 6-GANG MENU

132

ALS 5-GANG MENU (OHNE TAUBE ODER STEINBUTT)

112

ALS 4-GANG MENU (MIT STEINKÖHLER, NEKTARINE, STRIPLOIN, SAUERKIRSCH)

96