

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

**KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ**

€

**STEINKÖHLER**

FENCHEL / ORANGE / BETE

28

2014 RÜDESHEIM BERG KAISERSTEIFELS RIESLING  
WEINGUT LEITZ / RHEINGAU  
0,1 € 12,00

~

**TAUBE ROYAL**

KOHLRABI / PFIFFERLINGE / SCHALOTTE

30

2015 BLAUER SPÄTBURGUNDER S  
WEINGUT SEEGER / BADEN  
0,1 L € 14,00

~

**BRETONISCHER STEINBUTT**

GRÜNER SPARGEL / GRAPEFRUIT / KRUSTENTIER

34

ALS HAUPTGANG

52

2016 WEISSER BURGUNDER RESERVE  
WEINGUT WITTMANN / RHEINHESSEN  
0,1 L € 15,00

~

**BUTTERMILCH**

GURKE / HEIDELBEERE / GIN

12

~

**AUSTRALISCHES STRIPLOIN**

SOJA AUBERGINE / SPITZ PAPRIKA / WASSERSPINAT

52

1994 THE SIGNATURE  
YALUMBA / BAROSSA VALLEY & COONAWARRA  
0,1 L € 24,00

~

**TAHIN**

WEISSE SCHOKOLADE / MANDARINE / KORIANDER

14

2012 IPHOFEN JULIUS-ECHTER-BERG RIESLING AUSLESE VDP.GROSSE LAGE  
WEINGUT WIRSCHING / FRANKEN  
0,1 L € 14,00

ALS 6-GANG MENU

132

ALS 5-GANG MENU (OHNE TAUBE ODER STEINBUTT)

112

ALS 4-GANG MENU (MIT STEINKÖHLER, BUTTERMILCH, STRIPLOIN, TAHIN)

96