

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

**KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ**

€

**STEINKÖHLER**

FENCHEL / ORANGE / BETE

28

2013 RÜDESHEIM BERG ROTTLAND RIESLING FEINHERB VDP.GROSSE LAGE  
 WEINGUT BALTHASAR RESS / RHEINGAU  
 0,1 € 12,00

~

**TAUBE ROYAL**

KOHLRABI / PFIFFERLINGE / SCHALOTTE

30

2014 BARON PHILIPP SPÄTBURGUNDER TROCKEN  
 WEINGUT FREIHERR VON GLEICHENSTEIN / BADEN  
 0,1 L € 16,00

~

**ARGENTINISCHE ROTE GARNELE & JACOBSMUSCHEL**

GRÜNER SPARGEL / GRAPEFRUIT / KRUSTENTIER

34

ALS HAUPTGANG

52

2015 SANCERRE „LES ROMAINS“  
 DOMAINE VACHERON / LOIRE  
 0,1 L € 14,00

~

**BUTTERMILCH**

GURKE / HEIDELBEERE / GIN

12

~

**AUSTRALISCHES STRIPLON**

SOJA AUBERGINE / SPITZ PAPRIKA / WASSERSPINAT

52

2015 TWOMEY MERLOT  
 SILVER OAK / NAPA VALLEY  
 0,1 L € 25,00

~

**TAHIN**

WEISSE SCHOKOLADE / MANDARINE / KORIANDER

14

2010 KIEDRICH GRÄFENBERG RIESLING AUSLESE VDP.GROSSE LAGE  
 WEINGUT ROBERT WEIL / RHEINGAU  
 0,1 L € 20,00

ALS 6-GANG MENU

132

ALS 5-GANG MENU (OHNE TAUBE ODER OHNE GARNELE/JACOBSMUSCHEL)

112

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

96