

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

2013 SANCERRE „LES ROMAINS“
DOMAINE VACHERON / LOIRE
0,1 L € 14,00

~

BUTTERMILCH

GURKE / HEIDELBEERE / GIN

12

~

AUSTRALISCHES STRIPLON

SOJA AUBERGINE / SPITZ PAPRIKA / WASSERSPINAT

52

2001 „200 MONGES“ GRAN RESERVA
BODEGAS VINICOLA REAL / RIOJA
0,1 L € 17,00

~

TAHIN

WEISSE SCHOKOLADE / MANDARINE / KORIANDER

14

2010 ERBACH MARCOBRUNN RIESLING AUSLESE VDP.GROSSE LAGE
STAATSWEINGUT KLOSTER EBERBACH / RHEINGAU
0,1 L € 17,50

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