

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

**KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ** €

**HUMMER**

BUTTERNUT / GRÜNKOHL / KÜRBISKERN 34

2017 ROTER VELTLINER KREIMELBERG  
 WEINGUT SETZER / WEINVIERTEL  
 0,1 € 10,00

~

**TAUBE ROYAL**

KOHLRABI / SEMMELSTOPPEL / SCHALOTTE 30

2011 ACHKARREN SCHLOSSBERG SPÄTBURGUNDER GROSSES GEWÄCHS  
 WEINGUT DR. HEGER / BADEN  
 0,1 L € 16,50

~

**HEILBUTT**

TOPINAMBUR / SPITZKOHL / BOUDIN NOIR 32

ALS HAUPTGANG 52

2014 CHARDONNAY FREESTONE VINEYARD  
 JOSEPH PHELPS / SONOMA COAST  
 0,1 L € 15,00

~

**BERGAMOTTE**

POMELO / EARL GREY 12

~

**TAUNUS-REH**

SCHWARZWURZEL / ROSENKOHL / BROMBEERE 52

2005 MONT DU TOIT  
 COASTAL REGION / SÜDAFRIKA  
 0,1 L € 14,00

~

**MANJARI SCHOKOLADE**

ROTE BETE / HIMBEERE / MALZ 14

1997 CHÂTEAU SIGALAS-RABAUD  
 PREMIER CRU CLASSÉ / SAUTERENES  
 0,1 L € 16,50

ALS 6-GANG MENU 132

ALS 5-GANG MENU (OHNE TAUBE ODER OHNE HEILBUTT) 112

ALS 4-GANG MENU (MIT HUMMER, BERGAMOTTE, REH, SCHOKOLADE) 96