

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

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

€

ENTENLEBER

KAROTTE / MARILLE / CASHEW

34

2007 OESTRICH LENCHEN RIESLING SPÄTLESE „303“
WEINGUT SPREITZER / RHEINGAU
0,1 L € 16,00

~

TRISTAN LANGUSTE

WEISSER STANGENSPIEGEL / TORTELLINI / BRUNNENKRESSE

32

2020 TE MUNA SAUVIGNON BLANC
CRAGGY RANGE / MARTINBOROUGH
0,1 L € 14,00

~

WILDER STEINBUTT

KERBELKNOLLE / KAVIAR / EIGELB

36

ALS HAUPTGANG

64

2017 TIEFENBACH HEINBERG CHARDONNAY GROSSES GEWÄCHS
WEINGUT HEITLINGER / BADEN
0,1 L € 17,00

~

ANANAS-ERDBEERE

WALDMEISTER / ROSÉ CHAMPAGNER

12

2020 ALIE ROSÉ
FRESCOBALDI / TOSKANA
0,1 L € 10,00

~

KALBSVÖGERL

HERZBRIES / CEVENNEN-ZWIEBEL / WIESENCHAMPIGNONS

54

1989 CHÂTEAU CANON
CANON-FRONSAC / BORDEAUX
0,1 L € 24,00

~

RHABARBER

HIMBEERE / TOPFEN / MELISSE

14

2011 HATTENHEIM WISSELBRUNNEN RIESLING AUSLESE
WEINGUT AUGUST ESER / RHEINGAU
0,1 L € 14,00

ALS 6-GANG MENU

138

ALS 5-GANG MENU (OHNE STEINBUTT ODER OHNE LANGUSTE)

120

ALS 4-GANG MENU (MIT ENTENLEBER, ANANAS, KALBSVÖGERL, RHABARBER)

105