

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

**KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ**

€

**ENTENLEBER**

KAROTTE / MARILLE / CASHEW

34

2013 RÜDESHEIM BERG ROSENECK RIESLING SPÄTLESE VDP.GROSSE LAGE  
WEINGUT KÜNSTLER / RHEINGAU  
0,1L € 12,00

~

**BIO KOHLRABI**

STEINPILZE / TRÜFFEL / LIEBSTÖCKEL

32

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

~

**ORA KING LACHS**

PETERSILIENWURZEL / ROMANASALAT / MISPEL

36

ALS HAUPTGANG

58

2019 ALBILLO  
LÓPEZ CRISTÓBAL / RIBERA DEL DUERO 0,1L € 12,00

~

**JOHANNISBEERE & STACHELBEERE**

HOLUNDERBLÜTE / HIBISKUS

12

2016 FUCHS UND HASE IM WUNDERLAND „LATE REALEASE“  
ARNDORFER / ÖSTERREICH 0,1L € 12,00

~

**KALBSVÖGERL**

HERZBRIES / CEVENNEN-ZWIEBEL / JUNGLAUCH

54

2007 LA TARABELLE  
DOMAINE DU COMTE DE THUN / CÔTES DU TARN 0,1L – € 21,00

~

**FRAUENSTEINER KIRSCH**

VALRHONA ABINAO / PAILLETÉ FEUILLETINE / ATSINA

14

1997 COLHEITA  
NIEPOORT / PORTO 0,1L € 17,00

ALS 6-GANG MENU

138

ALS 5-GANG MENU (OHNE LACHS ODER OHNE KOHLRABI)

120

ALS 4-GANG MENU (MIT ENTENLEBER, JOHANNISBEERE, KALBSVÖGERL, KIRSCH)

105