

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

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

AAL

FELDSALAT / GURKE / KAVIAR

2018 CHABLIS „RESERVE DE VAUDON“
JOSEPH DROUHIN / BURGUND 0,1L – € 12,50

~

JUVENIL FERKEL

ABATE BIRNE / STANGENBOHNEN / BOUDIN NOIR

2020 EL BANDITO MANGALIZA
TESTALONGA / SWARTLAND 0,1L – € 16,50

~

SEE FORELLE

BLUMENKOHL / GARTEN ERBSEN / VIN JAUNE

2018 DURBACH SCHLOSS STAUFENBERG SAUVIGNON BLANC TROCKEN VDP.ERSTE LAGE
MARKGRAF VON BADEN / BADEN 0,1L – € 12,50

~

FEIGE

BALSAMICO / ZIEGE / BERGAMOTTE

1997 HOCHHEIM DOMDECHANEY RIESLING TROCKEN VDP.ERSTE LAGE
WEINGUT KÜNSTLER / RHEINGAU 0,1L – € 19,50

~

HEREFORD STRIPLOIN

BACKE / BIO-KOHLRABI / SOMMERTRÜFFEL / WIESENCHAMPIGNONS

2016 HUGONIS
TENUTA RAPITALÀ / SIZILIEN 0,1L – € 19,00

~

ARBORIO REIS

FLUGMANGO / KOKOSNUSS / PASSIONSFRUCHT

2018 IPHOFEN KRONSBURG SCHEUREBE BEERENAUSLESE VDP.ERSTE LAGE
WEINGUT WIRSCHING / FRANKEN 0,1L – € 21,00

ALS 6-GANG MENÜ	€ 148
ALS 5-GANG MENÜ (OHNE FORELLE ODER OHNE FERKEL)	€ 125
ALS 4-GANG MENÜ (MIT AAL, FEIGE, STRIPLOIN, ARBORIO RICE)	€ 110