

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

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

SEESAIBLING

CRÈME CRU / GELBE BETE / MEERRETTICH

2019 ALBILLO MAYOR
BODEGAS NABAL / RIBERA DEL DUERO O, 1 L – € 10,00

~

LAND EI

BLUMENKOHL / RÄUCHERAAL / SCHNITTLAUCH-BEURRE BLANC

2016 ESPRIT BLANC
TABLAS CREEK VINEYARD / PASO ROBLES O, 1 L – € 15,00

~

GESCHMORTE RINDERBACKE

BIO-KOHLRABI / WIESENCHAMPIGNONS / WINTERTRÜFFEL

2013 BURKHEIM FEUERBERG „KESSELBERG“ SPÄTBURGUNDER GROSSES GEWÄCHS
WEINGUT BERCHER / BADEN O, 1 L – € 16,00

~

FEIGE

BALSAMICO / ZIEGE / BERGAMOTTE

2009 KIEDRICH GRÄFENBERG RIESLING ERSTES GEWÄCHS
WEINGUT ROBERT WEIL / RHEINGAU O, 1 L – € 24,00

~

HIRSCHKALBSRÜCKEN

BIO-KÜRBIS / KOHL / WACHOLDER-JUS

2010 LA CABANE
COMTE DE THUN / GAILLAC O, 1 L – € 18,00

~

ARBORIO REIS

FLUGMANGO / KOKOSNUSS / PASSIONSFRUCHT

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

ALS 6-GANG MENÜ	€ 148
ALS 5-GANG MENÜ (OHNE LAND-EI ODER OHNE RINDERBACKE)	€ 125
ALS 4-GANG MENÜ (MIT AAL, FEIGE, HIRSCHKALBSRÜCKEN, ARBORIO RICE)	€ 110