

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

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

GELBFLOSSENMAKRELE

KAROTTE / PASSIONSFRUCHT / TANDOORI

2018 RIESLING „1961 Block“
PEWSEY VALE / EDEN VALLEY 0,1L – 12,50€

~

BACKE VOM MILCHKALB

TOPINAMBUR / BITTERSALATE / SCHWARZER TRÜFFEL

2012 SAUVIGNON BLANC 500
WEINGUT VON WINNING / PFALZ 0,1L – 16,50€

~

SEESAIBLING

BIO EI / PARMASCHINKEN

2018 HERMITAGE BLANC
MAISON LES ALEXANDRINS / RHÔNE 0,1L – 16€

~

BLUTORANGE

HIBISKUS / PURPLE CURRY

2021 GEWÜRZTRAMINER „NUSSBAUMER“
CANTINA TRAMIN / SÜDTIROL 0,1L – 11€

~

IMPERIAL TAUBE

GÄNSELEBER / TREVISIANO / SAUCE MORILLES

1998 GRAN RESERVA
MIGUEL MERINO / RIOJA 0,1L – 22€

~

OPALYS SCHOKOLADE

FLUGANANAS / SHISO / ROSA PFEFFER

2015 OESTRICH DOOSBERG RIESLING AUSLESE
WEINGUT F.B. SCHÖNLEBER / RHEINGAU 0,1L – 14€

ALS 6-GANG MENÜ	€ 148
ALS 5-GANG MENÜ (OHNE BACKE VOM MILCHKALB ODER OHNE SEESAIBLING)	€ 125
ALS 4-GANG MENÜ (MIT MAKRELE, BLUTORANGE, TAUBE, SCHOKOLADE)	€ 110