

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

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

KANADISCHER HUMMER

GARTENERBSE / OXALISWURZEL / BISQUE

2017 SAUVIGNON BLANC FASS 500
WEINGUT STAHL / FRANKEN O, 1 L – 14€

~

KALBSBRIES

WEISSER STANGENSPIRGEL / BRUNNENKRESSE / VIN JAUNE

2020 RIED SCHÜTT GRÜNER VELTLINER SMARAGD
WEINGUT EMMERICH KNOLL / WACHAU O, 1 L – 17 €

~

WARM GERÄUCHERTER LABEL ROUGE LACHS

GELBE BETE / KREN-BEURRE BLANC / ANDENER KARTOFFELN

2018 MÂCON-VERZÉ „LE MONTÉ“
DOMAINE LEFLAIVE / BURGUND O, 1 L – 20 €

~

RHABARBER

HIMBEERE / HOLUNDER / INGWER

2014 PRESTIGE ROSÉ BRUT
REICHSRAT VON BUHL / PFALZ O, 1 L – 19 €

~

IMPERIAL TAUBE

GÄNSELEBER / TREVISIANO / SAUCE MORILLES

2012 POEIRINHO BAGA
NIEPOORT / BAIRRADA O, 1 L – 15€

~

AMARULA

PASSIONSFRUCHT / ANAPURNA CURRY / BANANE / MACADAMIA

2018 RÜDESHEIM DRACHENSTEIN RIESLING AUSLESE VDP.ERSTE LAGE
WEINGUT LEITZ / RHEINGAU O, 1 L – 15 €

ALS 6-GANG MENÜ	148 €
ALS 5-GANG MENÜ (OHNE KALBSBRIES ODER OHNE LACHS)	125 €
ALS 4-GANG MENÜ (MIT EINER VORSPEISE ODER EINEM ZWISCHENGERICHT, RHABARBER, HAUPTGANG UND DESSERT)	110 €