

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

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

ARGENTINISCHE ROTE GARNELE

OCHSENHERZTOMATE / MARILLE / BURATTA

2018 BARON DE CHIREL VERDEJO „VINAS CENTENARIAS“
MARQUES DE RISCAL / RUEDA O, 1 L – 19€

~

ROYAL WACHTEL

BIO-SELLERIE / HASELNUSS / TRÜFFEL

1997 HOCHHEIM HÖLLE RIESLING SPÄTLESE TROCKEN
WEINGUT KÜNSTLER / RHEINGAU O, 1 L – 12€

~

SCHOTTISCHER LABEL ROUGE LACHS

SCHNITTLAUCH-BEURRE BLANC / BAUERN-KARTOFFEL / IMPERIAL KAVIAR

2017 CHARDONNAY „LAS PIZZARAS“
ERRAZURIZ / ACONCAGUA COSTA O, 1 L – 19€

~

KIRSCH

INGWER / LIMETTE

2022 TROLLINGER ALTE REBEN TROCKEN VDP.GUTSWEIN
WEINGUT SCHNAITMANN / WÜRTTEMBERG O, 1 L – 9€

~

BLACK ANGUS STRIPLIN

KAROTTE / BRUNNENKRESSE / ACQUERELLO CARNAROLI / ORANGEN-THYMIAN-JUS

2016 CLOS MARSALETTE
COMTÉ DE NEIPPERG / PESSAC-LÉOGNAN O, 1 L – 17€

~

AMARULA

PASSIONSFRUCHT / ANAPURNA CURRY / BANANE / MACADAMIA

2015 ESCHERNDORF LUMP SILVANER BEERENAUSLESE VDP.GROSSE LAGE
WEINGUT HORST SAUER / FRANKEN O, 1 L – 18€

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