

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

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

ARGENTINISCHE ROTE GARNELE

OCHSENHERZTOMATE / MARILLE / BURATTA

2017 RIED SULZ SAUVIGNON BLANC 1. STK
WEINGUT GROSS / SÜDSTEIERMARK O, 1 L – 16 €

~

ROYAL WACHTEL

BIO-SELLERIE / HASELNUSS / TRÜFFEL

2001 RÜDESHEIM BERG ROTTLAND RIESLING ERSTES GEWÄCHS
SCHLOSS SCHÖNBORN / RHEINGAU O, 1 L – 21 €

~

SCHOTTISCHER LABEL ROUGE LACHS

SCHNITTLAUCH-BEURRE BLANC / BAUERN-KARTOFFEL / IMPERIAL KAVIAR

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

~

RUCOLA

ZITRONE / MANDEL

2021 RIESLING POLISH HILL
JEFF GROSSET / CLARE VALLEY O, 1 L – 17,50 €

~

BLACK ANGUS STRIPLON

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

2015 „SERGIO ZINGARELLI“ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
ROCCA DELLE MACIE / TOSKANA O, 1 L – 18 €

~

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, RUCOLA, HAUPTGANG UND DESSERT)	110 €