

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

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

ELSÄSSER ENTENLEBER

IN SALZ GEGARTER KNOLLENSellerie / COX APFEL / SCHWARZE NUSS / BUCHEL

2016 BURG LAYEN SCHLOSSBERG RIESLING KABINETT VDP.ERSTE LAGE
SCHLOSSGUT DIEL / NAHE O, 1 L – 9,00 €

~

TRISTAN LANGUSTE

KAROTTE / LAKSA / PASSIONSFRUCHT / ERDNUSS

2018 CHARDONNAY „FOUGE“
PEARL MORISSETTE / CREEK SHORES O, 1 L – 17 €

~

BRETONISCHER STEINBUTT

PATAGONIA SQUID / POVERADE / FERMENTIERTER KNOBLAUCH / BOUILLABAISSE NAGE

2019 CONDRIEU „LA GALOPINE“
DELAS / RHONE O, 1 L – 18,50 €

~

RUCOLA

ZITRONE / MANDEL

2021 GRÜNSPITZ
EDGAR BRUTLER / TRANNSYLVANIEN O, 1 L – 12 €

~

NEUSEELÄNDISCHES RINDERFILET

TOPINAMBUR / ROSCOFF ZWIEBEL / WIESENCHAMPIGNON / TRÜFFELJUS

2000 EMERITUS
MARQUES DE GRINON / DOMINIO DE VALDEPUSA O, 1 L – 24 €

~

RONDE DE BORDEAUX FEIGE

ASBACH WEINBRAND / ESPRESSO / PIORA SCHOKOLADE

1989 „ROSALACK“ RIESLING AUSLESE
SCHLOSS JOHANNISBERG / RHEINGAU O, 1 L – 22 €

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