

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

**KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ**

**ARGENTINISCHE ROTE GARNELE**

FELSEN-OCTOPUS / FENCHEL / POMELO / ESTRAGON

2018 HALLGARTEN HENDELBERG RIESLING TROCKEN VDP.ERSTE LAGE  
WEINGUT PETER JAKOB-KÜHN / RHEINGAU O, 1 L – 15€

~

**COQUILLES SAINT-JACQUES**

BLUMENKOHL / PIEMONTESEER HASELNUSS /  
KAPERN NON PAREILLES / PINIENKERN-JUS

2018 „ARETI“ ASSYRTIKO  
KTIMA BIBLIA CHORA / PANGION O, 1 L – 11€

~

**SALZWIESENLAMM**

POVERADE BARIGOULE / FLAGEOLET BOHNEN / TOMATE / BOHNENKRAUT

2015 VOLNAY „VIELLES VIGNES“  
VINCENT GIRARDIN / BURGUND O, 1 L – 19€

~

**QUINOA GIN AUS DEM TAUNUS**

BUTTERMILCH / GURKE / BLAUBEERE

2020 RÄUSCHLING  
BESSON-STRASSER / ZÜRICHSEE O, 1 L – 16,50€

~

**TERNERA GALLEGA KALB UND BRETONISCHER HUMMER**

ZUCKERMAIS / GRÜNER SPARGEL / BBQ-BISQUE-JUS

20 Y TAWNY „QUINTA DO BOM RETIRO“  
RAMOS PINTO / PORTUGAL O, 1 L – 21€

~

**GARIGUETTE ERDBEERE**

TOPFEN / PALATSCHINKEN / VERBENE

ROSÉ BRUT  
NYETIMBER / WEST SUSSEX O, 1 L – 19€

ALS 6-GANG MENÜ	148 €
ALS 5-GANG MENÜ (OHNE COQUILLES SAINT JACQUES ODER OHNE LAMM)	125 €
ALS 4-GANG MENÜ (MIT EINER VORSPEISE ODER EINEM ZWISCHENGERICHT, QUINOA GIN, HAUPTGANG UND DESSERT)	110 €