



MENÜ- UND WEINEMPFEHLUNG  
KÜCHENCHEFS SIMON STIRNAL UND ROLAND GORGOSILICH  
UND MAITRE & SOMMELIER FLORIAN RICHTER

**KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ**

€

**HAMACHI**

GURKE / YUZU / DASHI

26

2014 HALLGARTEN HENDELBERG RIESLING  
WEINGUT BALTHASAR RESS / RHEINGAU O, 1 L € 9,50

~

**SEETEUFEL**

LARDO / ARTISCHOCKE / TOPINAMBUR

26

ALS HAUPTGANG

42

2011 POUILLY FUISSÉ  
JOSEPH DROUHIN / BURGUND O, 1 L € 12,00

~

**SOT-L'Y-LAISSE**

MAIS / TANDOORI

28

1990 RIESLING AUSLESE  
SCHLOSSGUT DIEL / NAHE O, 1 L € 15,00

~

**LILLET**

ROTE BEEREN

9

~

**ZWEIERLEI VOM KALB**

SELLERIE / SPITZKOHL / ROTE ZWIEBEL

52

2013 BURIANO CABERNET SAUVIGNON  
ROCCA DI CASTAGNOLI / TOSKANA O, 1 L € 16,00

~

**KOKOSNUSS**

JOGHURT / VANILLE

14

2018 GELBER MUSKATELLER BEERENAUSLESE  
WEINGUT DRAUTZ-ABLE / WÜRTEMBERG O, 1 L € 12

ALS 6-GANG MENU

132

ALS 5-GANG MENU (OHNE SEETEUFEL ODER SOT-L'Y-LAISSE)

108