

MENÜ- UND WEINEMPFEHLUNG
KÜCHENCHEF SIMON STIRNAL UND MAITRE & SOMMELIER FLORIAN RICHTER

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

€

PORTUGIESISCHE ROTE GARNELE

ZITRUSFRÜCHTE / TOMBERRIES

26

2018 SAUVIGNON BLANC FUMÉ

WEINGUT ZETEN / PFALZ O, 1 L € 9

~

ROTKOHLSAMTSUPPE

FOIE GRAS / NASHI BIRNE / RÄUCHERAAL

21

1999 RIESLING SPÄTLESE HALBTROCKEN

WEINGUT ROBERT / WEIL / RHEINGAU O, 1 L € 10,50

~

OCHSENSCHWANZKOMPOTT

SELLERIE / TRÜFFEL

28

2014 PINOT NOIR YAMHILL-CARLTON

GRAN MORAINÉ / OREGON O, 1 L € 12

~

THÜRINGER REHRÜCKEN

WILDER BROKKOLI / PORTWEINFEIGE

SERVIETTENKNÖDEL / SCHWARZE WALNUSS

38

2015 NOTTA SAN MARTINO MERLOT

OLIVINI / ITALIEN O, 1 L € 12

~

ORANGE / SCHOKOLADE / MANDEL

12

2013 ERMITAGE GRAINS NOBLES

DOMAINE DE TOURBILLON / WALLIS O, 1 L € 14

ALS 5-GANG MENU

118

ALS 4-GANG MENU (OHNE ROTE GARNELE)

92