

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

**KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ**

€

**FOIE GRAS**

QUITTE / CRANBERRY

26

1999 HATTENHEIM ENGELMANNBERG RIESLING SPÄTLESE „STEIGWEIN“

WEINGUT BALTHASAR RESS / RHEINGAU O, 1 L - € 11

~

**AUBERGINE**

KOPFSALAT / ORANGE / HUMMER

28

2016 MONZINGEN RIESLING TROCKEN „HALGANS“

WEINGUT EMRICH-SCHÖNLEBER / NAHE O, 1 L - € 9,50

~

**KABELJAU-FILET**

MACADAMIA / PETERSILIENWURZEL

28

ALS HAUPTGANG

36

2016 RIED RABENSTEIN GRÜNER VELTINER

DÜRNBERG / WEINVIERTEL O, 1 L - € 14,50

~

**SPANFERKEL**

GRÜNKOHL / KARAMELISIERTE KARTOFFELN

39

2013 ROTONDO

PATERNOSTER / AGLIANICO DEL VULTURE O, 1 L - € 14

~

**WINTER ORANGE**

ANANAS / GEWÜRZE / JOGHURT

12

1997 WINKEL HASENSPRUNG RIESLING AUSLESE

WEINGUT HAMM / RHEINGAU O, 1 L - € 13

ALS 5-GANG MENU

120

ALS 4-GANG MENU (OHNE FOIE GRAS)

98

ALS 3-GANG MENU (OHNE FOIE GRAS U. AUBERGINE)

75

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

DEGUSTATIONS MENÜ

€

**KÜRBIS**

24

LABEL ROUGE LACHS / KOKOSCRÉME / WEINTRAUBEN

2017 BOURGOGNE ALIGOTÉ

JEAN-CLAUDE RAMONET / BURGUND O, 1 L - € 16

~

**MIERAL TAUBE**

26

ROTE BETE / BLUTORANGE

2007 MARTINSTHAL WILDSAU SPÄTBURGUNDER ERSTES GEWÄCHS

WEINGUT DIEFENHARDT / RHEINGAU O, 1 L - € 15

~

**SOT - L'Y - LAISSE**

26

BLAUER SCHWEDE / LAUCH

ALS HAUPTGANG

34

2013 PENDORE SYRAH

KAVAKLIDERE / AEGEIS O, 1 L - € 12

~

**NORDSEE-STEINBUTT**

42

BURGUNDERTRÜFFEL / BLUMENKOHL / SPECKSCHAUUM

2016 CHARDONNAY GRANDE RESERVE

CHRISTIAN STAHL / FRANKEN O, 1 L - € 16

~

**OVOMALTINE**

14

SCHOKOLADE / MALZ / MACADAMIA

20Y TAWNY

FONSECA / PORT O, 0,05L - € 10

5-GANG MENÜ

116

4-GANG MENÜ (OHNE TAUBE)

92

3-GANG MENÜ (OHNE TAUBE + SOT-L'Y -LAISSE)

72