

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

**KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ**

**ARGENTINISCHE ROTE GARNELE**

FELSEN-OCTOPUS / FENCHEL / POMELO / ESTRAGON

2020 RIED EDELSCHUH SAUVIGNON BLANC GROSSE RIED STK  
WEINGUT WOHLMUTH / SÜDSTEIERMARK O, 1 L – 17,50 €

~

**COQUILLES SAINT-JACQUES**

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

2018 „ARETI“ ASSYRTIKO  
KTIMA BIBLIA CHORA / PANGEON O, 1 L – 11,00 €

~

**SALZWIESENLAMM**

POVERADE BARIGOULE / FLAGEOLET BOHNEN / TOMATE / BOHNENKRAUT

2020 VOLNAY 1 ER CRU „LES SANTENOTS“  
DOMAINE MARGUERITE CARILLON / BURGUND O, 1 L – 19,50 €

~

**QUINOA GIN AUS DEM TAUNUS**

BUTTERMILCH / GURKE / BLAUBEERE

2012 HALLGARTEN JUNGFER RIESLING KABINETT TROCKEN  
FÜRST LÖWENSTEIN / RHEINGAU O, 1 L – 9,50 €

~

**TERNERA GALLEGA KALB UND BRETONISCHER HUMMER**

ZUCKERMAIS / GRÜNER SPARGEL / BBQ-BISQUE-JUS

20 Y TAWNY „QUINTA DO BOM RETIRO“  
RAMOS PINOT / PORTUGAL O, 1 L – 21,00 €

~

**GARIGUETTE ERDBEERE**

TOPFEN / PALATSCHINKEN / VERBENE

ROSÉ BRUT  
RICCI CURBASTRO / LOMBARDEI O, 1 L – 12,50 €

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 €