

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

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

ARGENTINISCHE ROTE GARNELE

FELSEN-OCTOPUS / FENCHEL / POMELO / ESTRAGON

2016 RÜDESHEIM BERG ROSENECK RIESLING TROCKEN
WEINGUT GEORG BREUER / RHEINGAU O, 1 L – 16€

~

COQUILLES SAINT-JACQUES

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

2021 WIENER GEMISCHTER SATZ DAC „RIED ULM“ I ÖWT NUSSBERG
WEINGUT WIENINGER / WIEN O, 1 L – 15€

~

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 TREBBIANO D'ABRUZZO
AMOROTTI / ABRUZZEN O, 1 L – 16 €

~

TERNERA GALLEGA KALB UND BRETONISCHER HUMMER

ZUCKERMAIS / GRÜNER SPARGEL / BBQ-BISQUE-JUS

2018 ÉLU
ST.SUPÉRY ESTATE / NAPA VALLEY O, 1 L – 25 €

~

GARIGUETTE ERDBEERE

TOPFEN / PALATSCHINKEN / VERBENE

2018 ROSÉ BRUT
GUSBOURNE / KENT O, 1 L – 20€

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 €