

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

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

BRETONISCHER LOUP DE MER

GELBE BETE | PICANDOU | KOPFSALAT

2021 IGLIC HALOZE
VINO GROSS | STAJERSKA SLOVENIJA O, 1 L – 16€

~

COQUILLES SAINT-JACQUES

BÜSUMER KRABBen | FLAGEOLETT BOHNE | POVERADE À LA BARIGOULE

2019 GRAND VIN BLANC
DOMAINE DE BARONARQUES | LIMOUX O, 1 L – 15€

~

COQ AU VIN VON DER BRESSE POULARDE

WINTERTRÜFFEL | ROSCOFF ZWIEBEL | POMMES MOUSSELINE

2018 PINOT NOIR „VOLCANIQUE“
J. CHRISTOPHER | DUNDEE HILLS O, 1 L – 16€

~

THAI-MANGO

AVOCADO | LIMETTE | JOGHURT | KORIANDER

2020 KRETTNACH EUCHARIUSBERG RIESLING TROCKEN
WEINGUT STEFAN MÜLLER | MOSEL O, 1 L – 10,00€

~

AUSTRALISCHES BLACK ANGUS RINDERFILET & SHORT RIB

SPITZPAPRIKA | POLENTA | PIMIENTOS DE PADRON | MOLE BLACK BEAN JUS

2019 COM TU
CLOS MOGADOR | MONTSANT O, 1 L – 16€

~

DÉLICE D' OPÉRA

PIEMONTESER HASELNUSS | KUMQUAT | CHANTILLY | RISTRETTO

1989 ROSALACK RIESLING AUSLESE
SCHLOSS JOHANNISBERG | RHEINGAU O, 1 L – 25€

ALS 6-GANG MENÜ	148 €
ALS 5-GANG MENÜ (OHNE JACOBSMUSCHEL ODER OHNE POULARDE)	125 €
ALS 4-GANG MENÜ (MIT EINER VORSPEISE ODER EINEM ZWISCHENGERICHT, THAI MANGO, HAUPTGANG UND DESSERT)	110 €