

MENÜEMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS ALEXANDER ETTLINGER

Menü

FEINES VON FLUSSKREBSEN

Rübensalat, gelbe Bete, Frisée

2023 Riesling für Feen & Elfen

Weingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel

GESCHÄUMTES KNOBLAUCHCREMESÜPPCHEN

Topfennocken

2023 Blanc de Noir vom Spätburgunder

Weingut F.J. Regnery, Klüsserath/Mosel

FILET VOM ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN *

würzige Kürbiscreme, Rosenkohl, konfierte Kartoffeln, Rieslingschaum

2009 Schiefer Riesling

Van Volxem, Wiltingen/Saar

*** / oder

DUETT VON KALBSFILET & HÜFTE *

gegrilltes Gemüse, `smashed Potatoes`, Trüffeljus

2023 Merlot „MUSSO“

Organic Red, Casa Rojo, La Mancha/Spanien

TARTELETTE VON BROMBEEREN

leichte Nougatcreme, Zitronenmelisse, Orangenparfait

2017 Mülheimer Elisenberg Riesling Spätlese

Weingut Bauer, Mülheim/Mosel

€ 51,00 als Menü in 3 Gängen mit Suppe

€ 57,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 64,00 als Menü in 4 Gängen (Hauptg. zur Wahl)

€ 75,00 als Menü in 5 Gängen

€ 21,00 Weinbegleitung zum 3 Gang Menü

€ 28,00 Weinbegleitung zum 4 Gang Menü

€ 35,00 Weinbegleitung zum 5 Gang Menü

MENÜEMPFEHLUNG VEGETARISCH & VEGAN

VARIATION VON ROTER & GELBER BETE

Eigelbcreme, Schalotten, Meerrettich

2023 Grauburgunder feinherb

Weingut Tim Wey, Rivenich/Mosel

*** / oder

QUICHE VON PAPRIKA & TOMATE

Basilikum, Pinienkerne, Feldsalat

2021 Pinot Grigio Sicilia

Femar Vini/Epicuro, Italien

SÜßKARTOFFELSUPPE MIT KOKOS & LIMETTE

Frühllauch

2023 Riesling für Feen & Elfen

Weingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel

MEDAILLONS VOM BLUMENKOHL

Erdnuss, Couscous, Koriander

2004 Kestener Paulinsberg Riesling Spätlese

Weingut Esseln, Kesten/Mosel

*** / oder

KARTOFFELRÖSTIROULADE

cremiger Frischkäse, Babyspinat, Sauté von Waldpilzen

2023 Weißburgunder trocken

Weingut Thanisch, Lieser/Mosel

CREME BRÛLÉE VON DER TONKBOHNE

marinierte Beeren, Cassisorbet

2012 Graacher Domprobst Riesling Spätlese

Friedrich-Wilhelm-Gymnasium zu Trier/Mosel

€ 46,00 als Menü in 3 Gängen mit Suppe

€ 52,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise (zur Wahl)

€ 59,00 als Menü in 4 Gängen (Hauptg. zur Wahl)

€ 70,00 als Menü in 5 Gängen

€ 21,00 Weinbegleitung zum 3 Gang Menü

€ 28,00 Weinbegleitung zum 4 Gang Menü

€ 35,00 Weinbegleitung zum 5 Gang Menü

