

MENÜEMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS ALEXANDER ETTLINGER

Menü

STRUDEL VON KAISERGRANAT & RÄUCHERSTÖR

Estragon, Blumenkohl & Kresse

2024 Grauburgunder feinherb

Weingut Tim Wey, Rivenich/Mosel

STAUDENSELLERIECREMESÜPPCHEN

Gehacktes Ei & Bacon

2022 Sauvignon Blanc trocken im Fumé Stil ausgebaut

Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz

NORWEGERSKREI IM BLÄTTERTEIG

Ricotta, Mangold, Pfifferling-Lauch-Sauté

2010/11 Saarriesling

Weingut Van Volxem, Wiltingen/Saar

*** / oder

GRATINierter LAMMRÜCKEN

Bulgur mit Chorizo & Pecorino, geräucherte Paprika, Salsa Verde

2023 D'ACCORD -Rotweincuvée fruchtig trocken-

Weingut Thanisch, Lieser/Mosel

ZITRONEN-CHEESECAKE

Kandierte Mandeln, Vanille & Thymian

2023 „Für Träumer & Helden“ Riesling Spätlese

Weingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel

*** / oder

KÄSE QUARTETT

Zerlei Fruchtsenf, Früchtebrot

Reife Süßweinspezialität aus unserem Raritätenkeller

-lassen Sie sich überraschen-

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

€ 75,00 als Menü in 5 Gängen

€ 28,00 Weinbegleitung zum 4 Gang Menü

€ 35,00 Weinbegleitung zum 5 Gang Menü

MENÜEMPFEHLUNG VEGETARISCH & VEGAN

KNACKIGER SALAT VON SPINAT & ENOKIPILZEN

Zucchini, Büffelmozzarella, Kräuteröl & Frisée

2023 Grauburgunder feinherb

Weingut Tim Wey, Rivenich/Mosel

*** / oder

LINSENFALAFFEL

Paprika, veganer Griechischer Joghurt, Minze, Rucola

Rotling fruchtig feinherb

Weingut Jörg Bauer, Mülheim/Mosel

KICHERERBSENCREMESÜPPCHEN

Brokkoli & Chiliflocken

2024 „Für Feen & Elfen“ Riesling fruchtig feinherb

Weingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel

MILLE FEUILLE VON GEGRILLTEM KOHLRABI

Sommergrün, Miso & Kartoffelplätzchen

2022 Weißburgunder trocken

Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz

*** / oder

GEFÜLLTE AUBERGINE

Weißbrot, Tomatensugo & Basilikum

2024 Blanc de Noirs de Pinot Noirs (Spätburgunder weiß gekeltert)

Weingut F.J. Regnery, Klüsserath/Mosel

SCHOKOLADENCOOKIE

2012 Graacher Domprobst Riesling Spätlese

Friedrich-Wilhelm-Gymnasium zu Trier/Mosel

*** / oder

KÄSE QUARTETT

Zerlei Fruchtsenf, Früchtebrot

Reife Süßweinspezialität aus unserem Raritätenkeller

-lassen Sie sich überraschen-

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

€ 70,00 als Menü in 5 Gängen

€ 28,00 Weinbegleitung zum 4 Gang Menü

€ 35,00 Weinbegleitung zum 5 Gang Menü

