

MENÜEMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS ALEXANDER ETTLINGER



VARIATION VOM KALTGERÄUCHERTEN LACHS & KABELJAU

Karottentatar, Orange, Griechischer Joghurt

2024 BRUNO Riesling Kabinett

Weingut Karthäuserhof, Trier-Eitelsbach/Ruwer

HUMMERSUPPE „CARDINAL“

gebratene Garnele

2011 Saarriesling

Weingut Van Volxem, Wiltingen/Saar

GEBRATENE ST. JAKOBSMUSCHEL

Belugalinsen, Nussbutter Schaum

2022 Weißburgunder trocken

Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz

MEDAILLONS VOM HIRSCHRÜCKEN MIT KRÄUTERHAUBE

Wachholderjus, Schwarzwurzeln à la crème & Schupfnudeln

2023 D'ACCORD -Rotweincuvée fruchtig trocken-

Weingut Thanisch, Lieser/Mosel

DESSERTTELLER TORSCHÄNKE

Himbeer-Biscoff-Trifle, Gewürz-Crème Brûlée & kleines Apfelklößchen mit Vanilleeis

2012 Graacher Domprobst Riesling Spätlese

Friedrich-Wilhelm-Gymnasium, Trier/Mosel

*** / oder

KÄSE QUARTETT

2erlei Fruchtsenf, Früchtebrot

Reife Süßweinspezialität aus unserem Raritätenkeller

-lassen Sie sich überraschen-

€ 64,00 als Menü in 4 Gängen (ohne Jakobsmuschel)

€ 75,00 als Menü in 5 Gängen

€ 28,00 Weinbegleitung zum 4 Gang Menü

€ 35,00 Weinbegleitung zum 5 Gang Menü

MENÜEMPFEHLUNG VEGETARISCH & VEGAN

WÜRZIGE MARONENPASTETE

Johannisbeeren-Relish, Feldsalat & Kartoffelvinaigrette

2023 Grauburgunder feinherb

Weingut Tim Wey, Rivenich/Mosel

*** / oder

GEFÜLLTE ROTE BETE

Quinoasalat, Walnuss & Kräuteröl



2022 Sauvignon Blanc -im Fumé-Stil ausgebaut- trocken

Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz

GESCHÄUMTES STEINPILZRAHMSÜPPCHEN

gerösteter Pumpernickel

Sherry Fino Jarana

Emilio Lustau, Jerez/Spanien

KOHLRABI-NOCKEN

Leinsamen, Kartoffel-Frühschlauchmousseline & Trüffeljus

2022 Grauburgunder trocken

Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz

*** / oder

GEBACKENER BUTTERNUTKÜRBIS

marinierter Feta, eingelegte Kirschtomaten & milder Knoblauchschaum

2024 Blanc de Noir vom Spätburgunder

Weingut F.J. Regnery, Klüsserath/Mosel

MANDELTÖRTCHEN MIT MANGO

Passionsfruchtgel & Pistaziencrumble



2022 Mülheimer Elisenberg Riesling Spätlese

Weingut Jörg Bauer, Mülheim/Mosel

*** / oder

KÄSE QUARTETT

2erlei Fruchtsenf, Früchtebrot

Reife Süßweinspezialität aus unserem Raritätenkeller

-lassen Sie sich überraschen-

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

€ 70,00 als Menü in 5 Gängen

€ 28,00 Weinbegleitung zum 4 Gang Menü

€ 35,00 Weinbegleitung zum 5 Gang Menü

