

MENÜEMPFEHLUNG UNSERES  
KÜCHENCHEFS ALEXANDER ETTLINGER

GEFÜLLTES PASTETCHEN

*Langoustinenosalat, süße Senfcreme, Apfel & Dill  
2022 Klüsserather Bruderschaft „Michelskirch“ Spätlese trocken  
Weingut F.J. Regnery, Klüsserath/Mosel*

\*\*\*

KAROTTEN-INGWERSUPPE

*Chili & Sesam  
2024 „FÜR FEEN & ELFEN“ Riesling Fruchtig feinherb  
Weingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel*

\*\*\*

FILET VOM SEESAIBLNG

*Limonenrisotto, gefüllte Tomätschen & Parmesanschaum  
2022 Weißburgunder trocken  
Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz*

\*\*\* / oder

MEDAILLON VOM EIFLER RINDERFILET

*Rotwein-Schalotten, Buchenpilze im Speckmantel & Kartoffelkuchen  
2022 Spätburgunder Qualitätswein trocken  
Weingut Jörg Bauer, Mülheim/Mosel*

\*\*\*

KOKOS-SCHNEEBÄLLE

*Blutorange, Schokolade & Melisse  
2012 Graacher Domprobst Riesling Spätlese  
Friedrich-Wilhelm-Gymnasium, Trier/Mosel*

\*\*\* / oder

KÄSE QUARTETT

*Zerlei 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

# Menú

MENÜEMPFEHLUNG VEGETARISCH & VEGAN

VARIATION VON BUNTER BETE

*Hüttenkäse, Meerrettich & Feldsalat  
2022 Sauvignon Blanc -im Fumé-Stil ausgebaut- trocken  
Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz*

\*\*\* / oder

COCKTAIL VON AVOCADO & BUNTE TOMATEN

*Vegane Sauce Mayonnaise, Quinoa & Rote Zwiebel  
2024 Grauburgunder feinherb  
Weingut Tim Wey, Rivenich/Mosel*

\*\*\*

GESCHÄUMTES SÜPPCHEN VON DER KERBELKNOLLE

*Salsa Verde  
2024 Blanc de Noir vom Spätburgunder -weiß gekeltert-  
Weingut F.J. Regnery, Klüsserath/Mosel*

\*\*\*

RAUCHBLUMENKOHLBEIGNETS

*Petersilienwurzelpürée, lockerer Couscous & Curry  
2022 Grauburgunder trocken  
Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz*

\*\*\* / oder

KNUSPRIGE STECKRÜBENTALER

*Büffelmozzarella, Cremige Lauchsauté & Wildkräutersalat  
2024 PINOT -Cuvée Grauburgunder & Weissburgunder- fruchtig trocken  
Weingut Erben von Beulwitz, Mertesdorf Ruwer*

\*\*\*

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE

*Ragout & Sorbet von der Schwarzkirsche  
2024 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-*

€ 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

