

MENÜEMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS ALEXANDER ETTLINGER



GEFÜLLTES PASTETCHEN

Langoustinensalat, 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 Tomätchen & 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

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 & BUNTEN 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

Petersilienwurzelpüree, 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 TONKABOHN

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

