

MENÜEMPFEHLUNG UNSERES
KÜCHENCHEFS ALEXANDER ETTLINGER



CARPACCIO VON SOUS VIDE GEGARTER JAKOBSMUSCHEL & HUMMER

Petersilienwurzel, Orange, Fenchel

2024 Grauburgunder feinherb

Weingut Tim Wey, Rivenich/Mosel

GESCHÄUMTES GEFLÜGELRAHMSÜPPCHEN

Rotes Zwiebelconfit

2024 „FÜR FEEN & ELFEN“ Riesling Fruchtig feinherb

Weingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel

FILET VOM SKREI IN DER KARTOFFELKRUSTE

Junger Spinat, eingelegte Kirschtomaten & Beurre Blanc

2022 Weißburgunder trocken

Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz

*** / oder

ROSA GEBRATENE BRUST VON DER FLUGENTE

Knackiges Frühlingsgemüse, Chorizo-Graupenrisotto & Portweinjus

2022 Spätburgunder Qualitätswein trocken

Weingut Jörg Bauer, Mülheim/Mosel

MILLE FEUILLE

Strudelteig, weiße Schokolade, Banane & Zimt

2024 FÜR TRÄUMER & HELDEN Riesling Spätlese

Weingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel

*** / oder

KÄSE TRIO

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

BUCHWEIZENSALAT

Bauerngurke, Radieschen-Gazpacho & Gartenkresse

2022 Sauvignon Blanc -im Fumé-Stil ausgebaut- trocken

Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz

*** / oder

TATAR VON MANGO, TOFU & CURRY

Edamame, Limone & Frisée

2024 „FÜR FEEN & ELFEN“ Riesling Fruchtig feinherb

Weingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel

CREMESÜPPCHEN VON SHIITAKEPILZEN

Tramezzini & Petersilienöl

2024 Blanc de Noir vom Spätburgunder -weiß gekeltert-

Weingut F.J. Regnery, Klüsserath/Mosel

RISOTTO-ARANCHINI IM SESAMMANTEL

Linsen-Paprikasugo, Kräuterchiffonade

2024 D'ACCORD ROTWEINCUVÉE

Weingut Thanisch, Lieser/Mosel

*** / oder

GEBACKENE KARTOFFELROULADE

Kräuterfrischkäse, Sauté von grünem Spargel & Sauce Hollandaise

2022 Grauburgunder trocken

Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz

DREIERLEI VON DER HEIMISCHEN BIRNE

Crumble, Gel & Sorbet, Gewürzcreme & Melisse

2022 Mülheimer Elisenberg Riesling Spätlese

Weingut Jörg Bauer, Mülheim/Mosel

*** / oder

KÄSE TRIO

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

