

## MENÜEMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS ALEXANDER ETTLINGER

# Menu

### TATAR VOM KALTGERÄUCHERTEN KRÄUTERLACHS

*Mangosalsa, Frisée & Reischips*

*2023 Wittlicher Portnersberg Riesling Spätlese feinherb*

*Weingut Losen-Bockstanz, Wittlich*

\*\*\*

### GESCHÄUMTES SPARGELCREMESÜPPCHEN

*Braune Butter & Schnittlauch*

*2022 Weißburgunder trocken*

*Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz*

\*\*\*

### FILET VOM WOLFSBARSCH

*-AUF DER HAUT GEBRATEN-*

*Curryschaum, Mini-Früblingsgemüse & confierte Kartoffeln*

*2024 „FÜR FEEN & ELFEN“ Riesling Fruchtig feinherb*

*Weingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel*

\*\*\* / oder

### MEDAILLON VOM EIFLER RINDERFILET

*Portweinjus, Weißer Spargel mit Hollandaise & gefüllte Kartoffeln*

*2024 D'ACCORD ROTWEINCUVÉE*

*Weingut Thanisch, Lieser/Mosel*

\*\*\*

### VANILLE CHEESECAKE

*Erdbeer-Hisbiskus-Gel, Erdbeersorbet & Pistazie*

*2001 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese*

*Weingut Zehnthof, Dietmar Nilles, Trittenheim/Mosel*

*/Mosel*

\*\*\* / oder

### KÄSE TRIO

*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

### „MILLE FEUILLE“ VON WEIßEM & GRÜNEM SPARGEL

*Austernpilze & Tomatenpesto*

*2024 Grauburgunder Qualitätswein feinherb*

*Weingut tim Wey, Rivenich/Mosel*

\*\*\* / oder

### FLAN VON GESCHMORTER AUBERGINE

*Bärlauchvelouté, Antipastigemüse & Mausohrsalat*

*2022 Sauvignon Blanc -im Fumé-Stil ausgebaut- trocken*

*Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz*

\*\*\*

### CREMESÜPPCHEN VOM BÄRLAUCH

*Sojasahne*

*2024 Blanc de Noir vom Spätburgunder -weiß gekeltert-*

*Weingut F.J. Regnery, Klüsserath/Mosel*

\*\*\*

### BUCHWEIZEN-KARTOFFELCRÊPES

*grüner & weißer Spargel, Ratatouille & Sauce Bechamel*

*2008 Saar Riesling fruchtig trocken*

*Weingut Van Volxem, Wiltingen/Saar*

\*\*\* / oder

### OFFENE LASAGNE

*Babyspinat, pochiertes Landei, Kirschtomaten & Parmesanschaum*

*2022 Grauburgunder trocken*

*Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz*

\*\*\*

### PARFAIT VON WIESENKRÄUTERN

*Rhabarberragout, Schokoladenbrownie & Basilikumpesto*

*2022 Mülheimer Elisenberg Riesling Spätlese*

*Weingut Jörg Bauer, Mülheim/Mosel*

\*\*\* / oder

### KÄSE TRIO

*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

