

MENÜEMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS ALEXANDER ETTLINGER



GEGRILLTER MARINierter THUNFISCH
rotes Zwiebelconfit, Mascarpone, Kiwi
2004 Kestener Paulinsberg Riesling Spätlese
Weingut St. Michael, Kesten/Mosel

DILL-GURKENRAHMSÜPPCHEN
gerösteter Bacon & Sauerrahm
2025 TRINKFLUSS off dry
Weingut Axel Pauly, Lieser/Mosel

FILET VOM SCHWARZEN HEILBUTT
Parmesankruste, tomatisiertes Nudelrisotto, Pak-Choi & Burrata fresca
2022 Sauvignon Blanc -im Fumé-Stil ausgebaut- trocken
Bernhard Siegel, Herxheim/Pfalz
*** / oder

DUETT VOM KALB AUS DER EIFEL
-STEAK VOM RÜCKEN MIT APFELKRUSTE & SANFT GESCHMORTES BÄCKCHEN-
Barolo-Essigsauce, Gemüsespaghettini & Kartoffelmousseline
2024 D'ACCORD ROTWEINCUVÉE
Weingut Thanisch, Lieser/Mosel

SCHOKOLADENDELICE
Marshmellow, Beeren der Saison & Himbeersorbet
*Riesling Spätlese Mosel -lassen Sie sich überraschen-*** / oder*

KÄSE TRIO
2erlei Fruchtsenf, Früchtebrot
Reife Süßweinspezialität aus unserem Raritätenkeller
-lassen Sie sich überraschen-

€ 64,00 als Menü in 4 Gängen (VSP, Suppe, Hauptgang zur Wahl, Dessert oder Käse)
€ 75,00 als Menü in 5 Gängen

€ 28,00 Weinbegleitung zum 4 Gang Menü
€ 35,00 Weinbegleitung zum 5 Gang Menü

MENÜEMPFEHLUNG VEGETARISCH & VEGAN

GEFÜLLTE CANTALOUPEMELONE
Fetacreme, Basilikumgranitée & Cashewcrunch
2024 Grauburgunder Qualitätswein feinherb
Weingut Tim Wey, Rivenich/Mosel
*** / oder



LAUWARMER PFIFFERLINGS-KARTOFFELSALAT
Mausohr, Vegane Bechamelkroketten & eingelegte Kirschtomaten
2024 Blanc de Noir vom Spätburgunder -weiß gekeltert-
Weingut F.J. Regnery, Klüsserath/Mosel



GESCHÄUMTE CREMESUPPE VON EIFLER KARTOFFEL & ENDIVIE
gehackte Walnüsse
2025 Weissburgunder Qualitätswein trocken
Vereinigte Hospizien, Trier/Mosel



GEFÜLLTE ZUCCHINI
Kartoffel-Ragout, Paprikasauce & Antipasti
2025 La Ferme du Rouret Rosé
Domain La Ferme du Rouret, Mazan/Ardeche
*** / oder



CURRY-TOPFENSPÄTZLE
Kokos-Pfifferlingssugo & gebackener Mozzarella
2024 „FÜR FEEN & ELFEN“ Riesling Fruchtig
Weingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel



CANELÉ
-FLUFFIGES GEBÄCK MIT KARAMELLISierter KRUSTE-
Mokkasauce, Zwetschgenragout & Sorbet
2001 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese
Weingut Zehnthof, Dietmar Nilles, Trittenheim/Mosel
*** / oder

KÄSE TRIO
2erlei Fruchtsenf, Früchtebrot
Reife Süßweinspezialität aus unserem Raritätenkeller -lassen Sie sich überraschen-



€ 59,00 als Menü in 4 Gängen (Vorspeise zur Wahl, Suppe & Hauptgang zur Wahl, Dessert/Käse)
€ 70,00 als Menü in 5 Gängen

€ 28,00 Weinbegleitung zum 4 Gang Menü
€ 35,00 Weinbegleitung zum 5 Gang Menü