

MENÜEMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS ALEXANDER ETTLINGER



MILLE FEULLE VON KÖNIGS-& NORDSEEKRABBen

Dill & Gurke, Kapernmayonnaise, Kräutersalat

2024 Grauburgunder Qualitätswein feinherb

Weingut Tim Wey, Rivenich/Mosel

SUPPENDUETT -PIKANTE KÜRBISUPPE & MARONENSUPPE-

Steirisches Kernöl & Geröstete Kerne

2025 „FÜR FEEN & ELFEN“ Riesling Fruchtig

Weingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel

FILET VOM WOLFSBARSCH

Buntes Tomatenragout, Taggiasca Oliven, Polenta-Frittata & Zitrone

2025 Grauburgunder Qualitätswein trocken

Weingut Losen-Bockstanz, Wittlich/Mosel

*** / oder

MEDAILLON VOM KALBSFILET

Trüffeljus, Frühlauch & Steinpilzrisotto

2008 Schiefer-Riesling trocken

Weingut Van Volxem, Wiltingen / Saar

FEINES VON SCHOKOLADENBROWNIE & RIESLINGBIRNE

Topfencreme & Haselnuss

2001 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese

Weingut Zehnthof, Trittenheim/Mosel

*** / 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

KÜRBIS-CHEESECAKE

Ingwer, Pekanuss & Friseespitzen

2025 Rotling fruchtig feinherb

Weingut Jörg Bauer, Mülheim/Mosel

*** / oder

„CAPONATA“

-SÜß & SAUER MARINIERTES AUBERGIENTATAR-

Balsamico, Basilikum, Knoblauchbaguette

2023 Wittlicher Felsentreppchen Riesling Spätlese feinherb

Weingut Losen-Bockstanz, Wittlich/Mosel

GESCHÄUMTES STEINPILZSÜPPCHEN

Alter Sherry

2022 Sauvignon Blanc -im Fumé-Stil ausgebaut- trocken

Bernhard Siegel, Herxheim / Pfalz

GEFÜLLTE SÜßKARTOFFEL

Kichererbsen, Blattspinat & Knoblauchsauce

2024 Blanc de Noir vom Spätburgunder -weiß gekeltert-

Weingut F.J. Regnery, Klüsserath/Mosel

*** / oder

GEBACKENES BLUMENKOHLSSTEAK

Cheddar Sauce Mornay, gepickeltes Gemüse & Röstkartoffeln

2025 Weissburgunder Qualitätswein trocken

Vereinigte Hospizien, Trier/Mosel

MANGO-KOKOS-TIRAMISU

Minzpesto & Passionsfrucht

2025 Wittlicher Portnersberg Riesling Spätlese

Weingut Lüttiken, Wittlich / 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

