Menü

MENÜEMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS ALEXANDER ETTLINGER

„VITELLO TONNATO“ VOM EIFLER WILDSCHWEINRÜCKEN
Preiselbeeren, Kapern & Balsamico
2024 Grauburgunder Qualitätswein feinherb
Weingut Tim Wey, Rivenich/Mosel

***

GESCHÄUMTES HUMMERSÜPPCHEN
Gebratene St. Jakobsmuschel
2008 Schiefer-Riesling trocken
Weingut Van Volxem, Wiltingen / Saar

***

FILET VOM SEESAIBLING
Sautierter Kohlrabi, Nussbutter-Kartoffelmousseline, fermentierter Knosblauch & Zitronenverbene
2022 Sauvignon Blanc -im Fumé-Stil ausgebaut- trocken
Bernhard Siegel, Herxheim / Pfalz

*** / *oder*

MEDAILLON VOM RINDERFILET
Bergkäse-Kräuterkruste, Marsalajus, Bohnenallerlei & Kartoffelplätzchen
2024 D´ACCORD Rotweincuvée fruchtig trocken
Weingut Thanisch, Lieser / Mosel

***

DESSERTVARAIATION „TORSCHÄNKE“
Kleine Köstlichkeiten aus der Patisserie
2025 Wittlicher Portnersberg Riesling Spätlese
Weingut Lüttiken, Wittlich / 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

€ 32,00 Weinbegleitung zum 4 Gang Menü
€ 39,00 Weinbegleitung zum 5 Gang Menü

MENÜEMPFEHLUNG VEGETARISCH & VEGAN

VARIATION VOM BLUMENKOHL
Griechischer Joghurt, Estragonöl & Gartenkresse
2025 Blanc de Noir vom Spätburgunder -weiß gekeltert-
Weingut F.J. Regnery, Klüsserath/Mosel

*** / *oder*

SALAT VON GRÜNKOHL & CRANBERRYS
Quinoataler, Limone & Walnuss
2023 Wittlicher Felsentreppchen Riesling Spätlese feinherb
Weingut Losen-Bockstanz, Wittlich/Mosel

***

PARMESANSCHAUMSÜPPCHEN
Basilikumpesto
2025 Weissburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Thanisch, Lieser / Mosel

***

GEFÜLLTER BLÄTTERTEIG MIT KRÄUTERSAITLINGEN & BUCHENPILZEN
glasierte Maronen, Apfelrotkraut & Kartoffelklöße
2022 Spätburgunder trocken
Weingut Jörg Bauer, Mülheim / Mosel

*** / *oder*

KARTOFFEL-WIRSING-ROULADE
Rote Linsen, Wurzelgemüse & Morchelrahmsauce
2024 Grauburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Losen-Bockstanz, Wittlich/Mosel

***

KASTANIENPARFAIT
Gremolata, Orangen & Mandeln
2001 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese
Weingut Zehnthof, 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

€ 32,00 Weinbegleitung zum 4 Gang Menü
€ 39,00 Weinbegleitung zum 5 Gang Menü