

Schatzkammer Menü

Chef Sommelière, Alexandra Himmel, hat Ihren Weinkeller weit geöffnet und serviert Ihnen zusätzlich zu unserem regulären Angebot, unser **Schatzkammer Menü**. Ein ausgewähltes **Degustations Menü** aus der Küche von Andreas Krolík mit korrespondierenden, besonderen Weinen des europäischen Wein-Hochadels. (0,1l zu jedem Gang)

Roh mariniertes norwegisches Kaisergranat mit Rhön Kaviar, Zitrusaromen, Karotte, Chicorée, Austernkraut, Salty Fingers und geister Krustentier-Schmand

2003 Cuvée Frédéric Emile
Riesling
F. E. Trimbach
Elsass, Frankreich

Gebratenes Störfilet aus der Rhön, Störessenz, Senf-Kapernschaum, Störcreme auf Tomaten-Gurkenconfit und marinierte Gartengurke

2014 Puligny-Montrachet
1. Cru Les Combettes
Domaine J.M. Boillot
Burgund, Frankreich

Gebratener Carabinero mit Macadamia, Tandoori Kaffirlimettenblatt-Sauce, Erbsen, Blumenkohlcreme und spicy Ananas

1997 Montrachet
Grand Cru
Domaine Marc Colin
Burgund, Frankreich

Kalbsbries,
helle Kalbsvelouté, Trüffeljus,
Bohnen mit Aprikose und Pfifferlingen

2012 Corton Grand Cru
Domaine de la Romanée-Conti
Burgund, Frankreich

Gebratene Tranche vom Wagyu Rind mit Oliven-Espelettbutter gratiniert, Piquillojus, Artischocken, Paprika rot und grün, Creme von handgeschöpftem Schafskäse mit Oliven

1999 Châteauneuf du Pape
Hommage á Jacques Perrin
Château de Beaucastel
Rhône, Frankreich

Marinierte Himbeeren, Blaubeeren und Schafsjoghurt vom Hofgut Kapellenhof, Sauerampfer, Himbeereis, kandierter Ingwer und Bretonischer Mürbteig

2016 Scharzhofberger
Riesling Spätlese
Weingut Egon-Müller
Saar, Deutschland
(0,05l)