

## 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)

|   |  |
|---|--|
| Zweierlei von roh mariniertem<br>Hiramasa Kingfisch<br>mit Rhön Kaviar, Shiso Ponzu mit Yuzu,<br>Rettich, grüne Paprika-Shisocreme,<br>Pak Choi und rotes Curryeis                              | 1997 Cuvée Frédéric Emile<br>Riesling<br>F. E. Trimbach<br>Elsass, Frankreich                      |
| Gebratenes Störfilet aus der Rhön<br>mit Schalottenbutter,<br>Störessenz, Meerrettichschaum,<br>Störbrandade, Störcreme und<br>in Meersalz gegarte rote Bete                                    | 2014 Puligny-Montrachet<br>Domaine Leflaive<br>Burgund, Frankreich                                 |
| Norwegischer Kaisergranat mit<br>Tandoor- Kaffirimettenblatt-Sauce,<br>Kürbis, Süßkartoffel, Paprikachutney,<br>rosa Grapefruit und<br>Macadamia-Reis-Crunch                                    | 2001 Batard-Montrachet<br>Grand Cru<br>Domaine Etienne Sauzet<br>Burgund, Frankreich               |
| Kalbsbries, helle Kalbsvelouté,<br>Trüffeljus, Bohnen<br>und Steinpilz-Tapenade mit Zitrone   | 2013 Corton Grand Cru<br>Domaine de la Romanée-Conti<br>Burgund, Frankreich                        |
| Rehrücken aus heimischer Jagd<br>mit Brioche-Rapsamenkruste, Wacholderjus,<br>Sellerie weiß und grün, Gänselebercreme in<br>Preiselbeergelee, Spitzkohl, Haselnuss und<br>Wahlsche Schnapsbirne | 1999 Châteauneuf du Pape<br>Hommage á Jacques Perrin<br>Château de Beaucastel<br>Rhône, Frankreich |
| Marinierte Himbeeren, Blaubeeren und<br>Schafsjoghurt vom Hofgut Kapellenhof,<br>Sauerampfer, Himbeereis, kandierter Ingwer<br>und Bretonischer Mürbteig  | 2016 Scharzhofberger<br>Riesling Spätlese<br>Weingut Egon-Müller<br>Saar, Deutschland<br>(0,05l)   |