



Wappen-Saal

KORRESPONDIERENDE WEINE

2021 Lias Finas, Albarino, Attis Bodegas y viñedos, Val do Salnès, Rias Baixas



2019 Malterdinger Weiß, Chardonnay & Weißburgunder, Weingut Bernhard Huber, Baden



2020 „Wetzstein“ Endersbach Chardonnay, Weingut Marcel Idler, Württemberg



2018 Txabola, Graciano, Bodega Maisulan, Rioja-Alavesa, Spanien



2016 Goldtröpfchen, Riesling Spätlese „Große Lage VDP“, Weingut Markus Haart, Mosel



2021 „Eisapfel“ Bittenfelder Sämling, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

Wein-Reise in 4 Gläsern € 59,00 pro Person

Wein-Reise in 5 Gläsern € 69,00 pro Person

Wein-Reise in 6 Gläsern € 79,00 pro Person

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden bei uns im Wappen-Saal

Maik Albrecht
Chef de Cuisine

Franziska Pauli
Sommelière

Wir bitten Sie höflich, Ihr Mobiltelefon für Ihren Restaurantbesuch ausgeschaltet zu lassen.
Gemäß der EU Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen ausführliche Informationen über allergieauslösende Zutaten (wie zum Beispiel Milch, Milchprodukte, Gluten, Eier, Nüsse etc.) zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich dafür an unsere Mitarbeiter.



Wappen-Saal

MENÜ

Pulpo
Hokkaido Kürbis, Orange & Tamarinde



„Quinotto“
geschmolzene Tomate & 36 Monate gereifter Grana Padano



Atlantik Steinbutt
Safran-Muschel Sud



Rosa Rücken von der finnischen Färse „Sashi Beef“
Mole, Piment d' Espelette & Flug Ananas



„Yuna Edelweiß“ Schokolade von Original Beans
Pan Dan, Yuzu & Thai Basilikum



„Blaue Kornblume“
Dänischer Blauschimmelkäse, Gewürz-Filoteig, Apfel-Senfsaat

Menü in 4 Gängen € 135,00 pro Person
Pulpo, „Quinotto“, Sashi Beef, Dessert- oder Käse,

Menü in 5 Gängen € 155,00 pro Person
Krönender Abschluss zur Wahl: Dessert- oder Käse

Menü in 6 Gängen € 175,00 pro Person
Genießen Sie unsere Kulinarische Reise in vollem Umfang,

Eine Menü-Änderung/Erweiterung berechnen wir mit € 19,00 pro Gang.