



Wappen-Saal

KORRESPONDIERENDE WEINE

2022 Welschriesling, Weingut Velich, Neusiedlersee-Seewinkel, Österreich



2016 Haart to Heart, Riesling feinherb, Weingut Markus Haart, Piesport, Mosel



2018 Auxey-Duresses « Clos du Moulin aux Moines » Monopol,
Domaine Clos du Moulin aux Moines, Burgund



2011 Eichberg Pinot Noir „Großes Gewächs VDP“ Weingut Salway, Vogtsburg,
Kaiserstuhl



2018 Musenhang Riesling Spätlese, Weingut Georg Fußer, Niederkirchen, Pfalz



Treintjiewyn, Muskateller im Portweinverfahren, Slowine, Breede River Valley

Weinreise in 4 Gläsern € 75,00 pro Person

Weinreise in 5 Gläsern € 85,00 pro Person

Weinreise in 6 Gläsern € 85,00 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

BEISPIEL-MENÜ JANUAR

Müritz Saibling unter Birkenholzrauch
Bunte Bete, Wasabi-Buttermilch & Schnittlauch-Öl



Brandenburger Chicorée
Hokkaido Kürbis, Orange, Tamarinde & Tom Kha-Sud



Mecklenburger Wagyu aus Klein Wokern
Topinambur, Kräuterseitling & weißer Alba Trüffel



„Yuna Edelweiß“ Original Beans Schokolade
Pan Dan-Zitrone, Fenchel & Flug Ananas



„Blaue Kornblume“
Dänischer Blauschimmelkäse, Apfel-Senfsaat & Gewürz-Strudelteig

Menü in 4 Gängen € 155,00 pro Person
Müritz Saibling, Brandenburger Chicorée, Wagyu, Dessert- oder Käsegang

Menü in 5 Gängen € 175,00 pro Person
Genießen Sie das komplette Menü.

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

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.