

Wappensaal

„Weinempfehlungen – passendes aus dem Schlossgewölbe“

Weißwein

Barton & Guestier	0,1 l	8,00
Reserve Chardonnay	0,75 l	59,00

B&G Réserve	0,1 l	9,00
Sauvignon Blanc 2023	0,75 l	69,00

Rosé

Vérité du Terroir Rosé 2023	0,1 l	11,00
Château La Gironde Rosé	0,75 l	89,00

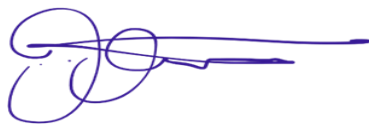
Rotwein

Barton & Guestier	0,1 l	9,00
Reserve Merlot 2023	0,75 l	69,00

Haut-Médoc AOC/Bordeaux

2021 Château Magnol, Cru Bourgeois		
Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	0,1 l	11,00
	0,75 l	89,00

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden bei uns im Wappen-Saal



Maik Albrecht
Chef de Cuisine

Wappensaal

Menü

Jacobsmuschel
bunte Bete, Physalis -Senfsaat



Hokkaido Kürbis
Chicoree, Tom Kha Aromen



Steinbutt
Erbse & Imperial Gold Caviar



Reh aus heimischer Jagd
Pilz-Duxelles & getrüffelem Spitzkohl



Original Beans Virunga Schokolade
Zwetschge, Baumkuchen & grüne Mandel



!Alles Käse!? von Benny Hesselink
Feigensenf & hausgebackenes Früchtebrot

Menü in 4 Gängen € 135,00 pro Person
Jacobsmuschel, Chicorée, Reh, Dessert- oder Käsegang zur Wahl

Menü in 5 Gängen € 155,00 pro Person
Dessert- oder Käsegang zur Wahl

Menü in 6 Gängen € 175,00 pro Person

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