

DAS HERZOG MENÜ

3 Gänge 50 € // 4 Gänge 62 € // 5 Gänge 74 €

Weinbegleitung: 3 Gänge 23 € // 4 Gänge 32 € // 5 Gänge 41 €

Entenbrust

mit Spargel, Orange und Estragon

2016 / Malat / Cabernet Sauvignon Rosé / 0,1l

5,5 €

Jakobsmuscheln

mit Karotte, Spitzkohl und Birne

2014 / Maximin Grünhaus / Riesling Kabinett „Bruderberg“ / 0,1l

5,5 €

Bärlauch-Gnocchi

mit Spargel, Walnuss und altem Pecorino

2015 / Max Müller I. / Silvaner Eigenart / 0,1l

7,5 €

Wilder Steinbutt

mit Bärlauchcreme, Morcheln und Spitzkohl

2005 / Ratzenberger / Riesling Bacharacher Wolfshöhle GG / 0,1l

14 €

oder

Maibock-Rücken

mit Topfenspätzle, Spinat und Pioppini-Pilzen

2013 / Cordero di Montezemolo / Barolo / 0,1l

11,5 €

Lauwarmer Schokoladenflan

mit Mispeln und Karamelleis

2008 / Balthasar Ress / Riesling Spätlese / Hattenheimer Nussbrunnen / 0,1l

13 €