

// MENÜ – Samstag im Juli

WEINEMPFEHLUNG

- 2021 *FINE Riesling feinherb*
VDP.GUTSWEIN
0,1l 3,00 €
- 2016 *Rotenberg GG Riesling trocken*
VDP.GROSSES GEWÄCHS
0,1l 7,50 €
- 2015 *Kupfergrube GG Riesling*
VDP.GROSSES GEWÄCHS
0,1l 12,50 €
- 2019 *Steinberg Spätlese, edelsüß*
VDP.GROSSE LAGE
0,1l 5,00 €

Beachten Sie bitte auch unsere Weinkarte.
Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Hausaufstrich mit Brot

Amuse-Gueule

Tempura Lachs
Kimchi | Mentsuyu

Knuspriger Schweinebauch
Pak Choi | Whiskey

Weiderind
Terrine | Trüffel

Tiramisu Hermannsberg

Um die Allergenen-Inhaltsstoffe dieses Menü in Erfahrung zu bringen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal

FINE DINE & WINE

Lassen Sie sich in unserem Fine Dining Restaurant zu neuen Genuss-Horizonten entführen. Moderne und internationale Einflüsse verbinden sich mit den besten Zutaten aus unserer Region zu einem unverwechselbaren Erlebnis. Das Fundament unserer Küche ist die kompromisslose Produktqualität im Respekt vor den Jahreszeiten und der Natur. Küchenchef Loris Hasenzahl versteht es, die Komposition der verschiedenen Geschmacksnuancen auf dem Teller zu verbinden und zu einem großen Ganzen werden zu lassen.

Unser Sommelier Thomas Retzlik bringt Ihnen mit Gespür für den unverfälschten Geschmack die passenden Weine von Gut Hermansberg und aus der ganzen Welt ins Glas.

Lassen Sie sich von unserem Team in einen genussvollen Abend entführen.



Thomas Retzlik

Loris Hasenzahl

