

## Schatzkammer Menü

Jeden Donnerstag

Chef Sommelière, Alexandra Himmel, hat Ihren Weinkeller weit geöffnet und serviert Ihnen jeden **Donnerstag** zusätzlich zu unserem regulären Angebot, unser **Schatzkammer Menü**. Ein ausgewähltes **Degustations Menü** aus der Küche von Andreas Krolik mit korrespondierenden, besonderen Weinen des europäischen Wein-Hochadels. (0,1l zu jedem Gang)

Roh mariniertes, norwegisches  
Kaisergranat mit Imperial Caviar,  
Zitrusaromen, Karotte, Austernkraut,  
Salty Fingers und geistert Krustentier-  
Schmand

2009 Riesling, Cuvée Frédéric Emile  
Domaine Trimbach, Elsass

Filet vom geangelten Island Kabeljau mit  
Schalottenbutter und frischem  
Meerrettich, Brandade im Noriblatt, mild  
geräucherte Kabeljauessenz mit Safran,  
geschmorter Lauch, rote Beete und  
Schnittlauchöl

2014 Meursault, Premier Cru,  
Sous le Dos d'Ane  
Domaine Leflaive, Burgund

Gebratener Carabinero mit  
Sesamcrunch, Thai-Currysauce,  
Avocado, Paprika und Basilikum

2001 Bâtard-Montrachet, Grand Cru  
Domaine Niellon, Burgund (0,1l)

Entenconsommé mit Challans Entenbrust  
und Entenleberavioli,  
Wachtelei, Gemüse und Goldkappchen

1998 Barbaresco Sori Tildin  
Angelo Gaja, Piemont

Rehrücken aus heimischer Jagd  
mit Briochekruste, Feigenblattjus,  
junger Sellerie grün und weiß,  
Burrata-Praline auf Feigenchutney  
mit Rehschinkenknusper

1996 Château Mouton-Rothschild  
Magnum, Pauillac, Bordeaux

Bio-Renette, Marone,  
Schokoladennougat, weißes Kaffee-Eis,  
Preiselbeeren und Pekannuss Crumble

2006 Château d'Yquem  
Sauternes, Bordeaux (0,05l)