

	Auftakt	Intermezzo	Krönung	Ausklang	Voll & Ganz
<i>heimatlich</i>	<p>Gebeizter Eismeerlachs * Forellenkaviar * Sauerrahm-Kräuter-Emulsion * Kartoffel-Esspapier</p> <p>siebenundzwanzig</p>	<p>Feine Nudeln * schwarzer Perigord-Trüffel * Bioeigelb * alter Parmesan</p> <p>sechszwanzig</p>	<p>Rinderfilet „Oscar“ * Krabbenburger * grüner Spargel * Sauce Bèarnaise * Demi Glace</p> <p>neunundvierzig</p>	<p>Lava Cake * Blutorange * Vanille-Creme-Eis * Karamell-Schaum</p> <p>achtzehn</p>	<p>hundertzehn</p>
<i>mediterran</i>	<p>Karaage vom Maishuhn * Reisnudel-Gemüse-Salat * Mango-Chili-Chutney * Curry-Dip</p> <p>fünfundzwanzig</p>	<p>Matelote von Salzwasserfischen * feiner Blattspinat * Wurzelgemüse * Andengold-Püree</p> <p>zweiunddreißig zweiundvierzig</p>	<p>Imperial Wachtel * gebratene Gänseleber * Knusper-Rolle * Frühlingsgemüse * zweierlei Sauce</p> <p>neunundvierzig</p>	<p>Beste Käse-Auswahl vom Tölzer Kasladen * Früchtebrot * Weintrauben * Frucht-Senf</p> <p>achtzehn</p>	<p>hundertvierzehn</p>
<i>vegetarisch</i>	<p>Rohkost von Winter Gemüse * Erstlings-Salat * gebackener Ravioli</p> <p>neunzehn</p>	<p>Blumenkohl-Kokos-Suppe * Brokkoli-Tempura</p> <p>vierzehn</p>	<p>Rote Bete Nudeln * gebratene Pastinaken * gerösteter Spitzkohl * Petersilien-Sauce</p> <p>zweiundzwanzig</p>	<p>Apareil Dimitri * Rumtopf-Früchte * Knusperparfait</p> <p>achtzehn</p>	<p>dreiundsechszig</p>
<i>weinseelig</i>	<p>2023 Sauvignon blanc trocken Weingut Gälweiler - St. Katharinen 0,2 ltr/€ 10.- 0,75 ltr/€ 29.-</p>	<p>2020 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett Schloss Lieser - Bernkastel-Kues 0,2 ltr/€ 15.- 0,75 ltr/€ 45.-</p>	<p>2022 No.1 Spätburgunder im Barrique gereift trocken Weingut Anton Finkenauer - Bad Kreuznach 0,2 ltr/€ 12,50 0,75 ltr/€ 38.-</p>	<p>2015 Bacharacher Hahn Riesling Auslese Weingut Toni Jost - Bacharach 0,05 ltr/€ 7.- 0,375 ltr/ € 48.-</p>	