

Weinstuben-Menü



romantik hotel
am brühl

Vorspeise

Gebeiztes Lachsfilet 18 €
Zitrusaromen / Frischkäse / Erdnuss

2023 Weißburgunder & Auxerrois,
Weingut Dr. Crusius, Nahe

Hauptgang

Rosa Kalbsfilet 160g 34 €
Violetter Senf / Grüner Spargel /
Bärlauchgnocchi

2023 Spätburgunder Rosé,
Weingut Kranz, Pfalz

Dessert

Dunkle Kuvertüre 18 €
Ananas / Miso / Buchweizen

2023 Riesling Auslese Schieferjuwel,
Weingut Hausmann, Traben Trarbach,
Mosel

3-Gang-Menü **68 €** pro Person
3-Gang-Menü **88 €** pro Person mit Weinbegleitung
(enthält je Gang 1 Glas Wein 0,1l und zum Dessert 5cl
Dessertwein)

Starter

Pickled salmon fillet 18 €
Citrus flavors / cream cheese / peanut

2023 Pinot Blanc, Saxony, & Auxerrois,
Dr. Crusius Winery, Nahe

Main course

Pink veal fillet 160g 34 €
Purple Mustard / Green Asparagus / Wild Garlic
Gnocchi

2023 Pinot Noir Rosé,
Kranz Winery, Palatinate

Dessert

Dark couverture 18 €
Pineapple / Miso / Buckwheat

2023 Riesling Selection
Schieferjuwel, Winery Hausmann,
Traben Trarbach, Moselle

3-course menu **68 €** per person
3-course menu **88 €** per person with wine accompaniment
(contains 1 glass of wine 0.1l per course and 5cl dessert wine for dessert)