

Weinstuben – Menü



romantik hotel
am brühl

Vorspeise

Gebeiztes Lachsfilet

18 €

Zitrusaromen / Frischkäse / Erdnuss

2023 Weißburgunder, Weingut Born,
trocken, samtig, rund

Hauptgang

Rosa Kalbsfilet 160g

34 €

Violetter Senf / Grüner Spargel /
Bärlauchgnocchi

2023 Barbera d'Alba „Dina“, Azienda Agricola
Negro DOC, feine Würze, samtig, rund

Dessert

Valrhona Macäe – Kuvertüre

18 €

Grüner Apfel / Yuzu / Matcha / Muscovado

2023 Riesling Auslese Schieferjuwel,
Weingut Haussmann, 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, Born Winery, dry, velvety,
round

Main course

Pink veal fillet 160g

34 €

Purple Mustard / Green Asparagus / Wild Garlic
Gnocchi

2023 Barbera d'Alba „Dina“, Azienda Agricola
Negro DOC, fine spice, velvety, round

Dessert

Valrhona Macäe couverture

18 €

Green Apple / Yuzu / Matcha / Muscovado

2023 Riesling Selection
Schieferjuwel, Winery Haussmann,
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)