

Weinstuben-Menü



romantik hotel
am brühl

Vorspeise

Geräucherte Forelle 18 €
Zitrusaromen / Miso / Tramezzini

2023 Chablis, Domaine des Marroniers,
Frankreich, trocken

Hauptgang

Hirschrücken 35 €
Preiselbeere / Rosenkohl / Schwarzwurzel /
Walnuss / Brioche

2022 Chianti Classico, Weingut Rocca delle
Macie, Italien, trocken

Dessert

Valrhona Macäe – Kuvertüre 18 €
Grüner Apfel / Yuzu / Matcha / Muscovado

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

3-Gang-Menü **69 €** pro Person
3-Gang-Menü **89 €** pro Person mit Weinbegleitung
(enthält je Gang 1 Glas Wein 0,1l und zum Dessert 5cl
Dessertwein)

Starter

Smoked trout 18 €
Citrus Flavors / Miso / Tramezzini

2023 Chablis, Domaine des Marroniers
Winery, France, dry

Main course

Saddle of deer 35 €
Cranberry / Brussels sprouts / salsify /
walnut / brioche

2022 Chianti Classico, Rocca delle Macie Winery,
Italy, dry

Dessert

Valrhona Macäe – couverture 18 €
Green Apple / Yuzu / Matcha / Muscovado

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

3-course menu **69 €** per person
3-course menu **89 €** per person with wine accompaniment
(contains 1 glass of wine 0.1l per course and 5cl dessert wine for dessert)