



romantik hotel
am brühl

Weinstubenmenü

DUETT VON DER GARNELE 18 €

Johannisbeere / Vogelmierle / Filoteig

2024 Karl Pfaffmann Grauburgunder / Pfalz / trocken 

ZWEIERLEI VOM LAMM 35 €

Schwarzkirsche / wilder Brokkoli / Polenta

2022 Matura Rotweincuvée, Weingut Studier / Pfalz, trocken 

ERDBEERE 18 €

Soja-Joghurt / Sudachi / Matcha 

2023 C.A. Haussmann Schieferjuwel Riesling Auslese / Mosel / fruchtsüß

Menüpreis

als 3-Gang Menü 69 € / mit Weinbegleitung 89 €

(Enthält je Gang 1 Glas Wein 0,1l und zum Dessert 5cl Dessertwein.) Bei unserem Menü kann es aufgrund von Lieferausfällen zu kurzfristigen Änderungen kommen.



vegan



vegetarisch

PRAWN DUET 18 €

Blackcurrant / Chickweed / Filo pastry

2024 Karl Pfaffmann Pinot Gris / Palatinate / Dry 

TWO KINDS OF LAMB 35 €

Black cherry / wild broccoli / polenta

2022 Matura red wine cuvée, Studier winery / Palatinate, dry 

STRAWBERRY 18 €

Soy yogurt / Sudachi / Matcha 

2023 C.A. Haussmann 'Schieferjuwel' Riesling Auslese / Mosel / fruity & sweet

Menu price

3-course menu €69 / with wine pairing €89

(Includes one 0.1l glass of wine per course and a 5cl dessert wine with dessert.) Please note that our menu may be subject to short-notice changes due to supply shortages.