



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.