romantik hotel
am brühl

Weinstubenmenü

SALAT "NIZZA 2.0" 18

Thunfisch / Wachtelei /Bohnen / Oliven

Silvaner „Fünf Freunde", VDP Gutswein, Weingut Schwane, Franken, trocken

ROSA HIRSCHRÜCKEN 36

Holunderbeere / Pekannuss / junger Grünkohl / Süßkartoffel

Merlot Alberta Annemarie, Muratie Wine Estate, Stellenbosch, Südafrika, trocken

OPERA-SCHNITTE 18

Mandel / Kaffee / Mandarine

Riesling Auslese „Schieferjuwel", Weingut C.A. Haussmann, Mosel, trocken

Als Menü in 3 Gängen zum Vorteilspreis:
Menü 69 / Menü mit Weinbegleitung 89
(Enthält je Gang 1 Glas Wein 0,1l und zum Dessert 5cl Dessertwein.) Bei Speisen & Getränken kann es aufgrund von Lieferausfällen zu kurzfristigen Änderungen kommen.

Alle Preise verstehen sich in EUR & inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

SALAD "NICE 2.0" 18

Tuna / Quail egg / Beans / Olives

Silvaner "Five Friends", VDP estate wine, Schwane winery, Franconia, dry

PINK VENISON LOIN 36

Elderberry / Pecan nut / Young kale / Sweet potato

Merlot Alberta Annemarie, Muratie Wine Estate, Stellenbosch, South Africa, dry

OPÉRA CAKE 18

Almond / Coffee / Mandarin

Riesling Auslese "Schieferjuwel", C.A. Haussmann Winery, Mosel Valley, dry

As a 3-course meal at a special price:
Menu 69 / Menu with wine pairing 89
(Includes one 0.1l glass of wine per course and a 5cl dessert wine with dessert.) Food and beverage options may be subject to short-notice changes due to supply shortages.

All prices are in EUR and include VAT.