

Weinbegleitung

2016 Frickenhäuser Kapellenberg Silvaner trocken
Weingut Bickel – Stumpf

2017 Chardonnay vom Kalkmergel
Weingut Philipp Kuhn

2016 Schiefer Riesling
Weingut Nik Weiss

2017 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling
Weingut Matthias Müller

2014 St.Laurent trocken
Weingut Knipser

2016 Graacher Himmelreich Riesling Auslese
Weingut Johannes Josef Prüm

**Wein- oder alkoholfreie
Begleitung**
0,1l pro Gang zum Dessert 0,05l
28,- / 35,- / 42,-

Alkoholfreie Begleitung

Artischocke

Brottrunk

Pflaume

Birne · Rosmarin

Apfel · Quitte

Mandelmilch

Menü

Zuckerschote · gedämpftes Brötchen

Stockfisch · Brandade

Wintergemüse · getrüffelt

Bachforelle · Teichanlage Blaeser

Wachtel · Preiselbeere · Eigener Sud

Schwarzwurzel · Birne

Lamm Schäferei Gierden Lahnstein

Joghurt Bornwiesenhof · Physalis

Vanille · Feige · Granite

Milch · Holunderbeere

Johannisbeere · weiße Schokolade

4-Gang Menü 89,-

5-Gang Menü 108,-

6-Gang Menü 129,-

Schiller's Empfehlung

*«Gänsestopfleberterrine»
Glasierter Apfel · Brioche*

€ 28,00

*«Nanteser Ente in der Salzkruste gegart»
serviert in 2 Gängen · für 2 Personen*

€ 49,00 pro Person

*«Feines vom Kalb»
Kalbskopf · Bries · Trüffel*

€ 30,00

