



FRANZBERLIN

MENÜ

GEBEIZTZE WÜRZBACHTALER FORELLE
GRÜNER UND WEISSER SPARGEL

2021 Silvaner alte Reben
aus dem Gär-Ei

Weinhaus Siegmund & Klingbeil, Saale-Unstrut

PASTINAKE

ROTE BEETE GERÄUCHERTER AAL BUCHECKERN

2023 Kaiserweisse

Tyrell BrauKunstAtelier, Börnicke

KABELJAU AUF DER HAUT GEBRATEN

KALBSKOPFRAGOUT PAK CHOY
MEERRETTICH-BLUTORANGESCHAUM

2017 Ried Gola Lagen-Cuveé

Weingut Wohlmuth, Kitzreck im Sausal

ZWEIERLEI VOM KANINCHEN

TAMARILLO CHICOREE MANDEL

2005 Neuburger Smaragd Riede Höll

Weingut Erich Machherndl

Wösendorf / Wachau

LAMMRÜCKEN UND SCHULTER

ANDALIMAN-PFEFFERJUS BÄRLAUCH

MORCHEL RADISCHEN

2009 Verrenberg Spätburgunder GG

Fürst Hohenlohe-Oehringen

KAPFENHARDT BERGKÄSE

LAUCH APFEL SCHNITTLAUCH

2018 Wiesbadener Apfelschäumer Brut

Grapevault, Eltville

RUCOLA

RHABARBER

2008 Dachsfilet Riesling

Weingut Prinz vom Hessen, Johannisberg

7 Gang Menü € 189

6 Gang Menü € 179

5 Gang Menü € 165

4 Gang Menü € 149

7 Weine € 92

6 Weine € 82

5 Weine € 72

4 Weine € 62