schanz.
restaurant. hotel. weinhaus.

Empfehlung des Hauses

Unser Küchenchef Thomas Schanz hat aus besten Zutaten
ein vielseitiges Menü für Sie zusammengestellt.

I.
"Gänseleber-Pilze"
mit Kräuterseitlingen, Mirabellenvinaigrette und Alba Öl

II.
Sautiertes Kalbsbries und Flusskrebse
mit Erbsenpüree und Holunderessigschaum

III.
Getrüffelte Seezungen "Pochette" auf Petersilienrisotto
mit Pfifferlingen und grünem Spargel

IV.
Atlantik Languste in der Schale gegrillt,
mit Orangen-Chinakohl, "Multivitamin" Jus und Rieslingschaum

V.
Walisisches Lammcarrée, à la méditerranée,
cremiger Parmesanpolenta, Wildkräuterjus und Pimento

oder

Eifeler Hirschrücken unter der Rosinenkruste mit Wirsingroulade,
Haselnusspüree und Cranberry-Pfeffersauce

VI.
Nougatgateau mit gebackener Praliné und Parfait von der Zwetschge

3-Gang-Menü	68 Euro (I.+V.+VI.)
4-Gang-Menü	82 Euro (inkl. Kalbsbries)
5-Gang-Menü	95 Euro (inkl. Seezunge)
6-Gang-Menü	107 Euro (inkl. Languste)