



schanz.

restaurant. hotel. weinhaus.

Empfehlung des Hauses

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

Bretonische Sardine in Maracuja gebeizt und Walnuss
Trüffelei

Feines von der Strauchtomate und Rindertatar mit Gurkensorbet

I.

Tranche vom wilden Steinbutt mit Kaviar vom Ei,
Lardomousse und Kresse Aufguss

2012 Schieferkristall Riesling Trocken
Weingut Karthäuserhof, Eitelsbach

2013 Sauvignon Blanc
Weingut Claes-Schmitt, Trittenheim

II.

Label Rouge Taubenbrust mit sautiertem Rucola,
Mandelcreme, Tamarinde und „Sauce Bergamote“

2011 Blauer Spätburgunder Trocken
Weinhaus Schanz, Piesport

III.

Suprême vom Rhabarber mit gebackenem Kokosparfait,
Joghurtmeringe und Champagner-Buttereis

2013 Wolfer Goldgrube Spätlese
Weingut Vollenweider, Traben-Trarbach

Pfeffercremeeis auf Walderdbeeren und Limette

2004 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese
Weingut Joh.Jos.Prüm, Wehlen

