



## Kings Klassiker Menü

---

als Aperitif  
„Prince de Sabatier“ Crémant de Loire Brut, rosé

\*\*\*

### **JAKOBSMUSCHEL**

Gemüsemosaik | Rapsölvinaigrette | Wildkräuter

dazu im Glas  
2023 „Le Fat“ Chardonnay, Languedoc-Roussillon

\*\*\*

### **ONZEN EI**

Räucheraal | Kartoffelstampf | Bohne | Birne

dazu im Glas  
2023 „Aus einem Guss“ Cabernet Blanc, Kesselring, Pfalz

\*\*\*

### **ESCABECHE**

Renke | Schalotte | Escabeche Sud | Schluppen

dazu im Glas  
2023 „Unique“ Riesling, Krieger, Pfalz

\*\*\*

### **SCHLEMMERSCHNITTE À LA KING**

Rehrücken | Sellerie | Pfefferkirschen | Gänseleber | Schwarzer Trüffel

dazu im Glas  
2019 St. Laurent, Reinisch, Thermenregion

\*\*\*

### **HIMBEER FEUILLETÉ**

Crème Pâtisserie | Weißes Schokoladeneis | Valrhona Ganache

dazu im Glas  
„Bel Piano“ Moscato d’Asti Frizzante, Piemont

---

Preis pro Person inkl. Weinbegleitung  
84,-