

ROCKEFELLER WINE NIGHT

BEST OF THE WURST

chef and sommelier course

spargel mit hollandaise und kochschinken
white asparagus | hollandaise | german poached ham
dr. loosen sparkling trocken riesling n/v

2nd course

flammkuchen
west german "pizza" | white cheese | crème fraiche | speck | onion
muller-catoir scheurebe trocken 2017

3rd course

chou croute garni
house kraut | potatoes | knackwurst | weisswurst | senf mustard
Robert weil trocken Riesling 2018
Von Schubert Riesling maximin grunhaus spatlese 2018

4th course

rahm spätzle mit braunschweiger leberwurst und pilze
liverwurst | mushroom | cream sauce
darting pinot munier 2016

dessert

dampfnudel mit crème anglaise und rote gruetze
sweet dessert dumpling | crème anglaise | berry compote
heinz eifel eiswein

ROCKEFELLER
ROOM

sommelier | rich gerardo
chef | matthias maihoefer