

menü des monats september 2025

TARTELETTE

vom cremigen weißen Zwiebelconfit und Creme Royale
mit Federweißer-Gelee und Wildkräutersalat



GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

mit Spätburgunderjus, Kürbis-Kartoffel-Stampf
und karamellisierten Trauben



NOUGATBUCHTEL

Tresterbrand-Zabaglione und Zwetschgenröster

Preis pro Person: € 65,00

Präsentiert von Malte Stüber:

Nach seiner Ausbildung im Erbprinz beginnt Malte Stüber im Herbst ein duales Studium und überzeugt schon jetzt als geschätztes Mitglied unseres Service-Teams mit Leidenschaft, Professionalität und feinem Gespür für Gastlichkeit. Bereits neben seiner Ausbildung hat er sich als IHK-geprüfter Sommelier qualifiziert und mit dem WSET Level 3 Award in Wines sowie dem WSET Level 1 Award in Sake seine Expertise eindrucksvoll erweitert - und vertieft nun seine Reise in die faszinierende Welt der Weine...

Neben dem Monatsmenü stellt Malte Stüber ein besonderes Innovationsprojekt vor, das er gemeinsam mit dem Ludwigsburger Webentwickler Philipp Kitzberger im vergangenen Jahr realisiert hat: den digitalen, persönlichen Sommelier. Diese neuartige Anwendung unterstützt Sie dabei, in wenigen Schritten den perfekten Wein zum passenden Gericht zu finden. Was als Vision begann, ist nun Wirklichkeit geworden - und Sie sind eingeladen, Teil dieser Idee zu sein. Markieren Sie einfach Ihre Weinvorlieben und Ihre Speisenauswahl, und unser digitaler Sommelier empfiehlt Ihnen die ideale Begleitung...