

HERZLICH WILLKOMMEN IM JUBILÄUMSJAHR!

menü des monats

DEZEMBER 2024

Präsentiert von Mathias Kostelnik - Restaurantleiter

„Mathias Kostelnik ist der Athlet unter den Erbprinzen. Seine Disziplin und sein Ehrgeiz zeigen sich ebenso im Beruf, wie auch bei seinem Hobby, dem Triathlon. Möglich ist, dass er schon vor seinem Dienst einen Halbmarathon zurückgelegt hat. Ein Vollprofi in Sachen Gourmet und Wein, weshalb er im Erbprinz die Position des Restaurantleiters im Gourmetrestaurant Erbprinz bekleidet. Mathias Kostelnik vereint den Genussmenschen, den feinen hanseatischen Dienstleister und den modernen Sportler mit großer Tierliebe in einer Person.“

Geschäftsführer Bernhard Zepf über Mathias Kostelnik

YELLOWFIN THUNFISCH
Artischockensalat, Kalamansi-Gel



KALBSENTRECOTE
Offener Ravioli, getrüffelte Creme von Topinambur



DOMINOSTEIN
Glühwein, Himbeerkompott

Preis pro Person: € 65,00

aperitif-, bier- & weinempfehlung

APERITIF

„Feigenfest“
Sekt & Feige

€ 11,50 / 0,1l

BIER

Hoepfner
Helles
vom Fass

€ 6,50 / 0,3l

€ 8,50 / 0,5l

WEISSWEIN

2023 Weissburgunder
SL ***
Alexander Laible
Baden, Deutschland

€ 60,50 / 0,75l

ROTWEIN

2019 Carignanissime
Domaine Centeilles
Languedoc, Frankreich

€ 56,00 / 0,75l