

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



Seestern

MENÜ

WEINBEGLEITUNG



VORFREUDE

ERÖFFNUNG

WETTERSAFT COX ORANGE

SPICY GINGER

ARONIA SAFT

WASSERKEFIR

LITISCHI SAFT

BIO GÄNSELEBER
mit Aal und Quitten

WILDFANG GARNELE
mit gerauchter roter Paprika, Pinienkernen und Vogelbeeren

FÄRÖR KABELJAU
mit Ossietrakaviar, Beurre Blanc und Schnittlauchöl

BLUTWURST VOM WOLLSCHWEIN
mit geröstetem Sauerkraut und Apfel

GESCHMORTE VIERLÄNDERENTE
mit Rotkohlimchi und Wan Tan

KÄSE VON BERNARD ANTONEY
mit Hutzelbrot und Senfrüchte

PFLAUMEN VON UNSEREN STREUOBSTWIESEN
mit Salzkaramell und Ingwer

EDELWEISS VON ORIGINAL BEANS
mit Passionsfrucht und Zitronengras

KAFFEE UND KUCHEN

3 GLÄSER 21

5 GLÄSER 32

4 GÄNGE
(Garnele, Vierländerente, Käse, Pflaume)

6 GÄNGE
(Garnele, Kabeljau, Wollschwein, Vierländerente, Pflaume, Edelweiss)

8 GÄNGE

24

26

42

24

38

15

14

16

79

119

169

GRAUBURGUNDER
„UNTERTÜRKHEIMER HERZOGENBERG“
Weingut Wöhrwag, Württemberg

GRÜNER VELTLINER „BERG“
Weingut Markus Huber, Niederösterreich

CHABLIS „LES VAILLONS“
Domain Billaud-Simon, Burgund

SPÄTBURGUNDER „MALTERDINGER“
Weingut Huber, Baden

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
Azienda Agricola Poliziano, Toskana

MUSKAT OTTONEL AUSLESE
Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee

3 GLÄSER 39

4 GLÄSER 59

6 GLÄSER 79