

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



Seestern

MENÜ

WEINBEGLEITUNG



VORFREUDE

ERÖFFNUNG

BRETONISCHER HUMMER

mit Finger Limes und Janipur Curry

32

VULKANSPARGEL

mit Borettane Zwiebeln und Perigord Trüffel

24

ATLANTISCHER HEILBUTT

mit Venusmuscheln und Nashi Birne

38

BÄCKCHEN VOM MILCHKALB

mit Elsässischen Kutteln und Schwarzwurzel

24

ÉTOUFFÉE TAUBENBRUST

mit Wasserkastanie und Portweinfeige

40

FOURME D'AMBERT

mit Chicoreé und Baumnüssen

15

BANANENCRÉME

mit Bronzefenchel und Heferahmeis

14

„ESMERALDA“ 42 % VON ORIGINAL BEANS

mit Ananas und Medjool Dattelleis

16

KAFFEE UND KUCHEN

4 GÄNGE

(Vulkanspargel, Heilbutt, Bäckchen, Bananencrème)

75

6 GÄNGE

(Hummer, Vulkanspargel, Heilbutt, Taube, Bananencrème, „Esmeralda“)

109

8 GÄNGE

139

PINOT BIANCO

Alois Lageder, Südtirol

RIESLING „SCHIEFER TERRASSEN“

Weingut Heymann-Löwenstein, Mosel

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Roger Perrin, Rhône

GRÜNER VELTLINER „DER OTT“

Weingut Bernhard Ott, Wagram

CUVÉE „PHILIPP“, Barrique Ausbau

Weingut Wöhrwag, Württemberg

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

Domaine de Durban, Rhône

WONDERLEAF

Rheinland Distillers, Bonn

QUITTE-KRÄUTER ESSENCE

Rosebottel

ARONIA SAFT

O-HONEY

Rosebottel

3 GLÄSER

24

4 GLÄSER

36

3 GLÄSER

27

4 GLÄSER

34

6 GLÄSER

52