

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



Seestern

MENÜ

WEINBEGLEITUNG



VORFREUDE

ERÖFFNUNG

WONDERLEAF
Rheinland Distillers, Bonn

QUITTE-KRÄUTER ESSENCE
Rosebottel

Roter Traubensaft
Weingut Ott

O-HONEY
Rosebottel

CRYSTAL GARNELE
mit Kalbsherz und Melone

ZIER-ARTISCHOCKE
mit Lauch und Gänseschnäbel

ORA KING LACHS
mit Portulak und Rhabarber

POULARDE AUS DER BRESSE
mit Morcheln und Polenta

SALZWIESEN LAMM
mit schwarzem Knoblauch und Couscous

KÄSEBROT TETE DE MOINE
mit Wildkräutern und Tomatenkernvinaigrette

SELLERIE
mit Soja und Yuzu

ERDBEERE
mit Ziegenquark und Weizengras

KAFFEE UND KUCHEN

3 GLÄSER 24

4 GLÄSER 36

4 GÄNGE
(Artischocke, Lachs, Poulet de Bresse, Erdbeere)

6 GÄNGE
(Garnele, Artischocke, Lachs, Lamm, Sellerie, Erdbeere)

8 GÄNGE

34

24

38

40

42

15

17

19

80

129

159

WEISSER BURGUNDER
Weingut Schmidt, Württemberg

GRÜNER VELTLINER „ALTE REBEN“
Weingut Markowitsch, Cartunum

POUILLY-FUISSÉ „CLOS VARAMBON“
Château des Rontets, Burgund

BARBERA D'ALBA „MERSIVANO“
ORLANDO ABRIGO, Piemont

RIESLING SPÄTLESE
Weingut DIEFENHARDT, Rheingau

3 GLÄSER 27

4 GLÄSER 34

5 GLÄSER 49