

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



Seestern

MENÜ

WEINBEGLEITUNG



WONDERLEAF

Rheinland Distillers,
Bonn

GINGEROL

Rosebottel

Roter Traubensaft

Weingut Ott

O-HONEY

Rosebottel

Tomaten-Minze-Essenz

VORFREUDE

ERÖFFNUNG

SEESAIBLING

mit Quinoa und Frankfurter Kräutern

JAPANISCHER BROKKOLI

mit Süßkartoffel und schwarzer Sesam

KOHLNFISCH

mit Bouillabaisse-Gemüse und Sepia-Kaviar

KOPF VOM JUVENILFERKEL

mit Aprikose und Koriander

WAGYU BBQ

mit Chili und Röstzwiebeln

ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Honig und Thymian

KOPFSALAT

mit Himbeere und Jalapeno

BAUMTOMATE

mit Basilikum und Edelweiß

KAFFEE UND KUCHEN

3 GLÄSER	27
4 GLÄSER	34
5 GLÄSER	49

4 GÄNGE	85
(Seesaibling I jap. Brokkoli I Kohlenfisch I Baumentomate)	
6 GÄNGE	132
(Seesaibling I jap. Brokkoli I Kohlenfisch I Wagyu Beef I Kopfsalat I Baumentomate)	
8 GÄNGE	159

28

22

38

32

49

15

17

19

SAUVIGNON BLANC „FABEL BARBOU“

Domaine des Corbillières, Loire

CHARDONNAY FRIULI

Gianfranco Gallo, Friaul

OPALE, IPA

Unser hausgeigenes Bier

SYRAH

Weingut Waßmer, Baden

MOSCATO D'ASTI

Weingut G. D. Vajra, Piemont

CREMANT CHENIN-BLANC

Vigneau-Chevreau, Loire

3 GLÄSER	27
4 GLÄSER	34
6 GLÄSER inkl. Bier	53