



ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG

Seestern

MENÜ- VEGETARISCH

WEINBEGLEITUNG



VORFREUDE

ERÖFFNUNG

GARTENGURKE

mit grünem Apfel und Kapuzinerkresse

22

WIESENKRÄUTER UND SALAT

mit Kaviar des Feldes und Eigelb

20

PIFFERLINGSRAVIOLI

mit fermentierter Yuzu und Meeresträubchen

24

MELANZANI

mit Salzzitrone und Liebstöckel

25

STREUOBST CIDER VON JÖRG GEIGER

mit Apfelgranité und Minze

12

GEGRILLTE HAFERWURZEL

mit Boretane Zwiebeln und Gänseschnäbeln

18

POLTINGER ZIEGENKÄSE

mit Weizengras und Sauerklee

18

ORIGINAL BEANS „PIURA PORCELLANA 75 %“

mit Herzkirschen und Ingwer

16

WALDBEEREN

mit gebrannter Milch und Himbeersorbet

20

NASCHWERK

4 GÄNGE

Gartengurke | Wiesenkräuter | Melanzani | Schokolade 75 %

85

6 GÄNGE mit Sorbet

Gartengurke | Wiesenkräuter | Melanzani | Cider | Haferwurzel | Ziegenkäse | Waldbeeren

115

8 GÄNGE mit Sorbet

135

GURKENWASSER

Basilikum, Gurke, Tonic

ROSEBOTTLE GINGEROL

Gingerol, Spicy Ginger

HELGA

Algen Superfood, Mattersburg

STILLE INSPIRATION 4.2

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat

LAGRATO

Lavendel, Grapefruit, Tonic

3 GLÄSER

25

4 GLÄSER

32

5 GLÄSER

39

CHARDONNAY

Weingut Thörle, Rheinhessen

ALBARINOS ATTIS

Bodegas Attis, Galicien

CHÂTEAU DE ROMASSAN

Bandol Rosé

Domaines Ott, Provence

MINERVOIS LA LIVINIÈRE

Château Sainte Eulalie, Languedoc

WARRE'S VINTAGE PORT

Quinta do Vesuvio, Porto

BRAIDA BRACHETTO D'ACQUI

Braida di Giacomo Bologna, Piemont

3 GLÄSER

36

4 GLÄSER

44

5 GLÄSER

52

Weitere erlesene Weine finden Sie
in unserer Weinkarte