

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



Seestern

MENÜ- VEGETARISCH

WEINBEGLEITUNG



Birnen-Gurken-Buttermilch

Die HELGA
Algen Superfood, Mettersburg

Auszug aus der Rübe
mit Kardamomsamen

Klarer Saft von der Strauchtomate
mit Basilikum

Herber Hibiskus
Apothecary Dr. Jaglas

3 GLÄSER 32

4 GLÄSER 39

5 GLÄSER 45

VORFREUDE

ERÖFFNUNG

KOPFSALAT 22
mit Honig und Feldsalatblüten

ESSENZ VON PFIFFERLINGEN 20
mit Blumenkohl und Liebstöckel

HAFERWURZELSPROSSEN 24
mit Gartengurke und Salzzitrone

SAUERKLEEKNOLLE 28
mit Fingerkarotte und Estragon

SEESTERN GIN 12
mit Johannisbeer-Sorbet und grünem Wacholder

KLETTENWURZELMARK 32
mit Aubergine und Paprika

POLTINGER ZIEGENFRISCHKÄSE 18
mit Weizengras und Waldsauerklee

ORIGINAL BEANS „PIURA PORCELLANA 75 %“ 18
mit Himbeeren und Fichtensprossen

SOUFFLE VOM WIENER TOPFEN 24
mit Rhabarber und Waldmeister

NASCHWERK

4 GÄNGE 85
(Kopfsalat | Pfifferling | Sauerkleeknolle | Schokolade)

6 GÄNGE mit Sorbet 135
(Kopfsalat | Pfifferling | Haferwurzel | Klettenwurzel | Käse | Schokolade)

8 GÄNGE mit Sorbet 159
Erleben Sie das gesamte Menü

22

20

24

28

12

32

18

18

24

85

135

159

RETZSTADTER SILVANER
Weingut Rudolf May, Franken

MUSCADET SUR LIE
"MONOPOLE CLOS DES ALLEÉS"
Domaine Pierre Luneau-Papin, Loire

PINOT BIANCO "VORBERG"
Weinkellerei Terlan, Südtirol

GIGONDAS AC
Château d'Ampuis Etienne Guigal,
Ampuis

LATE BOTTLES VINTAGE PORT
Quinta do Noval, Portugal

TAMAIOASA ROMANEASCA – DULCE-
Weingut Prince Stirbey, Dragasani
Rumänien

3 GLÄSER 36

4 GLÄSER 44

5 GLÄSER 52
Weitere erlesene Weine finden Sie
in unserer Weinkarte