

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG



ANANASRENETTE GRAND CRU
Kohl, Südtirol

KEFIRDRINK
mit Ingwer und Yuzu

MOC-TINI BIANCO
Frankreich

VIRGIN BLOODY MARY

BL*A
Copenhagen Sparkling Tea Company

3 GLÄSER 35
4 GLÄSER 42
5 GLÄSER 50

Seestern

MENÜ

VORFREUDE

ERÖFFNUNG

SAIBLING AUS DER FISCHZUCHT BIRNBAUM
mit Apfel und Estragon

WIESENKRÄUTERSALAT
mit Johannisbeertomate und Basilikum

SALZWASSERGARNELE
mit Melone und Fenchel

LOUP DE MER AUF DER HAUT
mit provenzalischem Gemüse und Salbei

STREUOBST CIDER VON JÖRG GEIGER
mit Apfelgranité und Sauerklee

RIB EYE VON DER ALTEN KUH „BBQ“
mit Mais und Aschezwiebel

MOZZARELLA VOM ALBBÜFFEL
mit Spitzpaprika und Balsamico XO

WEINBERGPFIRSICH
mit Honig und Lavendel

WALDBEERE
mit gebrannter Milch

NASCHWERK

4 GÄNGE
Saibling | Wildkräuter | Loup de Mer | Pfirsich

6 GÄNGE mit Sorbet
Saibling | Wildkräuter | Garnele | Rib Eye | Mozzarella | Pfirsich

8 GÄNGE mit Sorbet
Erleben Sie das gesamte Menü

24

20

32

38

12

42

18

18

24

95

149

169

WEINBEGLEITUNG



DETONATION RIESLING trocken
Weingut Immich-Batterberg, Enkirch

MOULIN DE GASSAC - PICPOUL DE PINET AC
Daumas Gassac, Aniane

**SAUVIGNON BLANC RÉSERVE
VDP ERSTE LAGE**
Weingut Schnaitmann, Remstal

CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ
Cru Bourgeois Exceptionnel
St. Estèphe, Bordeaux

TAMAIOASA ROMANEASCA - DULCE-
Weingut Prince Stirbey, Dragasani
Rumänien

3 GLÄSER 38

4 GLÄSER 46

5 GLÄSER 54
Weitere erlesene Weine finden Sie
in unserer Weinkarte