

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



Seestern

MENÜ- VEGETARISCH

WEINBEGLEITUNG



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

VORFREUDE

ERÖFFNUNG

BUNTER MANGOLD
mit Apfel und Estragon

WIESENKRÄUTERSALAT
mit Johannisbeertomate und Basilikum

WASSERMELONE
mit Sesam-Kimchi und Fenchel

TOPINAMBUR AUF SALZ GEGART
mit provenzalischem Gemüse und Salbei

STREUOBST CIDER VON JÖRG GEIGER
mit Apfelgranité und Sauerklee

JUNGE WURZELTRIEBE
mit Mais und Aschezwiebel

MOZZARELLA VOM ALBBÜFFEL
mit Spitzpaprika und Balsamico XO

WEINBERGPFIRSICH
mit Honig und Lavendel

WALDBEEREN
mit gebrannter Milch

NASCHWERK

4 GÄNGE
Mangold | Wiesenkräuter | Topinambur | Pfirsich

6 GÄNGE mit Sorbet 135

Mangold | Wiesenkräuter | Wassermelone | Wurzeltriebe | Mozzarella | Pfirsich

8 GÄNGE mit Sorbet 159

Erleben Sie das gesamte Menü

22

20

24

28

12

32

18

18

24

85

135

159

DETONATION RIESLING trocken
Weingut Immich-Batterieberg, 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 Exeptionnel
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