

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



Seestern

MENÜ- VEGETARISCH

WEINBEGLEITUNG



MEMENTO BLUE & TONIC

Italien

ANANASRENETTE GRAND CRU

(sanft gespritzt) Kohl, Südtirol

PILZTEE

GEPFEFFERTER SAFT

Von Rote Bete und Sellerie

NORDWIND

3 GLÄSER 35

4 GLÄSER 42

5 GLÄSER 50

VORFREUDE

ERÖFFNUNG

SAUERKLEEKNOLLE

mit Fenchel und Miso

BLUMENKOHL

mit Eigelb und Perigord Trüffel

ASCHELAUCH

mit Linsen und Anden Kartoffeln

HERBSTTROMPETEN RAVIOLI

mit Perigord Trüffel

HAGEBUTTENSORBET

mit Glockenapfel und Inspiration 4.2

HAFERWURZEL

mit piemonteser Haselnuss und Rote Bete

VACHERIN

mit Kartoffelmurmeln und Zwiebellauch

SCHWARZER HOLUNDER AUS DEM RIED

mit Anis und weißer Schokolade

TOPFENSOUFFLÉE

mit Mohn und Albecker Zwetschge

NASCHWERK

4 GÄNGE

Sauerkleeknolle | Blumenkohl | Ravioli | Holunder

6 GÄNGE mit Sorbet

Sauerkleeknolle | Blumenkohl | Aschelauch | Haferwurzel | Vacherin | Holunder

8 GÄNGE mit Sorbet

Erleben Sie das gesamte Menü

22

20

24

28

12

32

18

18

24

85

135

159

SAULHEIMER WEISSBURGUNDER

“KALKSTEIN“ QbA,

Weingut Thörle, Saulheim

GRÜNER VELTLINER SMARAGD

“TERRASSEN SPITZER GRABEN“

Weingut Högl, Wachau

CHARDONNAY RESERVE, QbA

Weingut Gebrüder Nittnaus, Burgenland

ROTWEINCUVÉE “DAS KLEINE KREUZ“

Weingut Rings, Pfalz

ZIBIBO PASSITO “PASSOPASSO“

Terre Siciliane IGT,

Weingut Musita, Sizilien

3 GLÄSER 38

4 GLÄSER 46

5 GLÄSER 54

Weitere erlesene Weine finden Sie
in unserer Weinkarte