

## ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG



- Kombucha**  
mit Wildkräutern von  
der schwäbischen Alb
- Wassermelone**  
mit Basilikum und schwarzem Pfeffer
- Spring Garden**  
mit Seedlip Garden, Rhabarber  
und Tonic
- Rice & Shine**  
mit kalt aufgebrühten  
Gen-Mai-Cha-Tee und Feige
- La Fleur de Vie**  
Jasmintee, Orange und Muskat

3 GLÄSER	36
4 GLÄSER	45
5 GLÄSER	54

# Seestern

## MENÜ

### VORFREUDE

### ERÖFFNUNG

**SAIBLING AUS DER FISCHZUCHT BIRNBAUM**  
mit Gartengurke und Dillblüte

26

**STRAUCHTOMATE**  
mit Liebstöckel und Wiesenkräuter

20

**GALZISCHE GARNELE**  
mit Zierartischocke und Heckenzwiebel

36

**BRETONISCHE MEERÄSCHE**  
mit grüner Paprika und Sonnenblume

42

**SEESTERN CIDER**  
mit Granité vom Glockenapfel

14

**SPANISCHE ALTE KUH**  
mit Kopfsalat und Kapuzinerkresse

48

**ZIEGENFRISCHKÄSE VOM ULMER WOCHENMARKT**  
mit Kapstachelbeere und Erbsensprossen

18

**HEUMILCH**  
mit Erdbeeren und Sauerklee

22

**EDEL WEISS SCHOKOLADE (ORIGINAL BEANS)**  
mit Holunder und Eischnee

24

### NASCHWERK

**4 GÄNGE mit Sorbet**  
Saibling | Strauchtomate | Meeräsche | Heumilch

119

**6 GÄNGE mit Sorbet**  
Saibling | Strauchtomate | Garnele | Alte Kuh | Käse | Heumilch

159

**8 GÄNGE mit Sorbet**  
Erleben Sie das gesamte Menü

179

## WEINBEGLEITUNG



**2020er CAI Riesling Kabinett trocken**  
Weingut Immich-Batterieberg, Engkirch

**2020er Bergmandel GRAU.WEIS**  
Weingut Schnaitmann, Remstal

**2021er ROSA - Rosé, QBA**  
Weingut Umathum, Frauenkirchen

**2015er CORIMBO I**  
Bodegas La Horra, Ribera del Duero D.O.

**2020er PASSOPASO Zibibo Passito**  
Weingut Musita, Terre Siciliane IGT

**3 GLÄSER** 42

**4 GLÄSER** 54

**5 GLÄSER** 64

Weitere erlesene Weine finden Sie  
in unserer Weinkarte