

**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** 26
mit Gartengurke und Dillblüte
- STRAUCHTOMATE** 20
mit Liebstöckel und Wiesenkräuter
- GALZISCHE ROTE GARNELE** 36
mit Zierartischocke und Heckenzwiebel
- BRETONISCHE MEERÄSCHE** 42
mit grüner Paprika und Sonnenblume
- SEESTERN CIDER** 14
mit Granité vom Glockenapfel
- SPANISCHE ALTE KUH** 48
mit Kopfsalat und Kapuzinerkresse
- ZIEGENFRISCHKÄSE VOM ULMER WOCHENMARKT** 18
mit Kapstachelbeere und Erbsensprossen
- HEUMILCH** 22
mit Erdbeeren und Sauerklee
- EDEL WEISS SCHOKOLADE (ORIGINAL BEANS)** 24
mit Holunder und Eischnee

NASCHWERK

- 4 GÄNGE mit Sorbet** 119
Saibling | Strauchtomate | Meeräsche | Heumilch
- 6 GÄNGE mit Sorbet** 159
Saibling | Strauchtomate | Garnele | Alte Kuh | Käse | Heumilch
- 8 GÄNGE mit Sorbet** 179
Erleben Sie das gesamte Menü

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