

ALKOHOLFREIE  
BEGLEITUNG



# Seestern

MENÜ- VEGETARISCH

WEINBEGLEITUNG



- 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

VORFREUDE

ERÖFFNUNG

- GARTENGURKE**  
mit Joghurt und Dillblüte
- STRAUCHTOMATE**  
mit Liebstöckel und Wiesenkräuter
- WASSERMELONE**  
mit Zierartischocke und Estragon
- WURZEL VON DER SONNENBLUME**  
mit grüner Paprika und Olivenkaviar

**SEESTERN CIDER**  
mit Granité vom Glockenapfel

**PIFFERLINGSRAVIOLI**  
mit Kopfsalat und Gänseschnäbel

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

**HEUMILCH**  
mit Erdbeeren und Sauerklee

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

NASCHWERK

- 3 GLÄSER 36
- 4 GLÄSER 45
- 5 GLÄSER 54

- 4 GÄNGE mit Sorbet** 105  
Gurke | Strauchtomate | Sonnenblume | Heumilch
- 6 GÄNGE mit Sorbet** 145  
Gurke | Strauchtomate | Wassermelone | Ravioli | Käse | Heumilch
- 8 GÄNGE mit Sorbet** 165  
Erleben Sie das gesamte Menü

22

20

28

30

14

34

18

22

24

**2020er CAI Riesling Kabinett trocken**  
Weingut Immich-Batterberg, 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