

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



Seestern

MENÜ- VEGETARISCH

WEINBEGLEITUNG



VORFREUDE

ERÖFFNUNG

Dietenheimer Quitte
mit Earl Grey Tee und Zitronen-Verbene

ORANGEN CHICORÉE
mit Macadamia und Quitte

32

LANDEI
mit Belperknolle und Grünkohl

24

Rote Bete - Meerrettich Shot
mit schwarzem Lang-Pfeffer

SONNENBLUMENWURZEL
mit Vogelmiere und Albecker Birne

36

Friesisches Malzbier

ERDARTISCHOKE
mit Sellerie und Perigord Trüffel

46

Infused Shiitake Tee

SEESTERN SORBET ZITRONE
mit Kalamansi Limonade

14

WINTERSPARGEL
mit Brioche und Marone

42

GETRÜFFELTER BRIE DE MEAUX
mit Bittersalat und Piemonteser Haselnuss

28

EDEL WEISS SCHOKOLADE
mit Shiso und Mandarine

24

Hörvelsinger Zwetschgenschümli
mit Kardamom

DALGONA MOKKA
mit Muscovado und Bratapfel

24

NASCHWERK

3 GLÄSER 36

4 GÄNGE mit Sorbet 119
Chicorée | Landei | Winterspargel | Mokka

4 GLÄSER 45

6 GÄNGE mit Sorbet 149
Chicorée | Landei | Sonnenblume | Winterspargel | Brie | Mokka

5 GLÄSER 54

8 GÄNGE mit Sorbet 169
Erleben Sie das gesamte Menü

**2020 Niedermennig Sonnenberg
Riesling Kabinett**
Weinmanufaktur Petershof
Deutschland / Konz

2020 Bourgogne Blanc AC
Domaine Bitouzet-Prieur
Frankreich / Cote de Beaunes

**2016 "Gran Colegiata"
Reserva, Toro D.O.**
Bodegas Farina
Spanien

**2018 Salzberg - Merlot /
Blaufränkisch, Neusiedlersee QbA**
Weingut Gebrüder Nitthaus
Österreich / Gols

Graham's "20 Years Old Tawny"
Port
Portugal

3 GLÄSER 42

4 GLÄSER 54

5 GLÄSER 64

Weitere erlesene Weine finden Sie
in unserer Weinkarte