

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



ANANASRENETTE GRAND CRU
Kohl, Südtirol

EVERLEAF MARINE
mit mediterranem Tonic

SAFT VON DER FELDKAROTTE
mit Kurkuma und Ingwer

ESSENZ VON DER MORCHEL
mit roten Oxalisblättern

HIBISKUSBLÜTE
mit Rhabarber und Cherry Blossom

3 GLÄSER	36
4 GLÄSER	45
5 GLÄSER	54

Seestern

MENÜ

VORFREUDE

ERÖFFNUNG

ORA KING LACHS
mit Buttermilch Dashi und Gartengurke

LONETALER SPARGEL
mit Landschinken und Portulak

BRETONISCHER STEINBUTT
mit Wattkrabben und Blumenkohl

KAISERGRANAT VON DEN FÄRÖER INSELN
mit Kalamansi und Karottentriebe

SEESTERN KIR ROYAL
mit Moscato d'Asti

LAMM VON DER SCHWÄBISCHEN ALB
mit Morchel und Erbsensprossen

ZIEGENFRISCHKÄSE
mit Honigpollen und Weizengras

RHABARBER
mit Hafer und Fichtensprossen

NUSSECKE
mit Kakaobohne und Banane

NASCHWERK

4 GÄNGE mit Sorbet	129
Lachs Spargel Lamm Rhabarber	
6 GÄNGE mit Sorbet	169
Lachs Spargel Steinbutt Lamm Ziegenfrischkäse Rhabarber	
8 GÄNGE mit Sorbet	189
Erleben Sie das gesamte Menü	

ALKOHOLISCHE
BEGLEITUNG



2020er Escheburg Riesling
Weingut Immich-Betterieberg
Deutschland / Enkirch (Mosel)

2021 *Sharis* Bianco del Friuli IGT
Livio Felluga
Italien / Cormons (Friaul)

2021 *Gande Reserve* Sancerre AC
Domaine Henri Bourgeois
Frankreich / Chavignol (Loire)

**2019 *Padri* Côtes du Roussillon
Villages AC**
Domaine Boudau
Frankreich / Rivesaltes (Roussillon)

**2021 Gewürztraminer
Durbacher Bienenberg**
Weingut Andreas Männle
Deutschland / Durbach (Baden)

3 GLÄSER	42
4 GLÄSER	54
5 GLÄSER	64
Weitere erlesene Weine finden Sie in unserer Weinkarte	