

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



Seestern

MENÜ- VEGETARISCH

WEINBEGLEITUNG



ANANASRENETTE GRAND CRU

Kohl, Südtirol

EVERLEAF MARINE

mit Tonic Water

SAFT VON DER FELDKAROTTE

mit Kurkuma und Ingwer

ESSENZ VON DER MORCHEL

mit roten Oxalisblättern

HIBISKUSBLÜTE

mit Rhabarber und Cherry Blossom

VORFREUDE

ERÖFFNUNG

GARTENGURKE

mit Buttermilch und roter Zwiebel

LONETALER SPARGEL

mit Zypressensamen und Portulak

GELBER BLUMENKOHL

mit Lauch und Kapuzinerkresse

MAIRÜBCHEN

mit Kalamansi und Karottentriebe

SEESTERN KIR ROYAL

mit Moscato d'Asti

MORCHELRAVIOLI

mit Erbse und Bärlauchknospen

ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Honigpollen und Weizengras

RHABARBER

mit Hafer und Fichtensprossen

NUSSECKE

mit Kakaobohne und Banane

NASCHWERK

3 GLÄSER 36

4 GLÄSER 45

5 GLÄSER 54

4 GÄNGE mit Sorbet

Gurke | Spargel | Ravioli | Rhabarber

6 GÄNGE mit Sorbet

Gurke | Spargel | Blumenkohl | Ravioli | Ziegenfrischkäse | Rhabarber

8 GÄNGE mit Sorbet

Erleben Sie das gesamte Menü

119

149

169

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