

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



FRISCH GEBRÜHTER EISTEE
aus unserem Kräutergarten

MOC-TINI BIANCO
mit Salzzitrone

WASSERMELONE
mit Basilikum und Olivenölperlen

VIRGIN BLOODY MARY
Klarer Tomatensaft und Staudensellerie

ESPRESSO MARTINI
mit Lyre's Coffee Originale

3 GLÄSER	36
4 GLÄSER	45
5 GLÄSER	54

Seestern

MENÜ- VEGETARISCH

VORFREUDE

ERÖFFNUNG

WILDER BLUMENKOHL

mit fermentierter Banane und Kapernblätter

JOHANNISBEERTOMATE

mit Melotria und Liebstöckel

ARTISCHOKE

mit provenzalischer Vinaigrette und Olive

PAPRIKA AUS DER ASCHE

mit grüner Gazpacho und Minze

SEESTERN ZITRONE

mit La Mortuacienne Limonade

ROSENSEITLING VON DER WILHELMSBURG

mit Mais und Schalotte

ALB BURRATA

mit Thaimango und Kopfsalat

MIEZE SCHINDLER ERDBEERE

mit Buttermilch und Waldmeister

ZARTBITTER BROWNIE

mit Himbeere und Kokos

NASCHWERK

4 GÄNGE mit Sorbet

Blumenkohl | Tomate | Rosenaitling | Erdbeere

6 GÄNGE mit Sorbet

Blumenkohl | Tomate | Artischoke | Rosenaitling | Burrata / Erdbeere

8 GÄNGE mit Sorbet

Erleben Sie das gesamte Menü

4 GÄNGE mit Sorbet	119
6 GÄNGE mit Sorbet	149
8 GÄNGE mit Sorbet	169

WEINBEGLEITUNG



**2022er Riesling Federspiel
*Ried Bruck***
Weingut Högl
Spitz-Viessling (Wachau)

2022er Sancerre Rosé AC
Domaine Henri Bourgeois
Chavignol (Loire)

2022er *Brico Cappellina*
Arneis Langhe DOC
Voerzio Martini
La Morra (Piemont)

2020er Bodegas Roda *Sela*
Rioja DOCa
Haro (Rioja)

2022er Scheurebe Kabinett
VDP. Gutswein
Weingut Kruger-Rumpf
Münster (Nahe)

3 GLÄSER	42
4 GLÄSER	54
5 GLÄSER	64

Weitere erlesene Weine finden Sie