

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



Seestern

MENÜ- VEGETARISCH

VORFREUDE

Rote Bete und Schmand
Lauch und Zitrusfrüchte
Aubergine und Zwiebel

ERÖFFNUNG

Schwäbische Auster

CONFIERTER KNOLLESELLERIE

mit Haselnuss und Kohlrabi

PETERSILIENWURZEL AUS DEM LONETAL

mit Frischkäse und Vadouvan

AUF SALZ GEGARTER RETTICH

mit weißer Zwiebel

ACKERSEGEN

mit Staudensellerie und Kaviar des Feldes

WIRSINGKÖPFCHEN

SCHINKENWURZEL

mit Trüffel und Pastinake

MILCHEIS VOM GEWÜRZLORBEER

mit Hagebutte und Macadamia

SOUFFLÉ VOM WIENER TOPFEN

mit Cassisfeige und Piemonteser Nougat

NASCHWERK

MENÜ erleben Sie den gesamten Genuss **159**

MENÜ ohne Rettich und Ackersegen **119**

Ergänzung zum Menü **+24**

KÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN
mit Hutzelbrot und Senffrüchte

GETRÄNKE
BEGLEITUNG



Aufwind Weißburgunder Chardonnay

Weingut Hensel
Bad Dürkheim, Pfalz

Von Wiesen "Eisenkraut&Quitte"

Alkoholfreier Perlwein,
Hessische Bergstraße

Weißer Mulatschak

Weingut Meinklang
Pamhagen, Burgenland

Albarino, DO

La Casa de las Locas
Rias Baixas, Spanien

Chateauneuf du Pape

Domaine Roger Perrin
Chorey-les-Beaunes, Rhone,
Frankreich

Rivesaltes Grenat sur Grains

Domaine Boudau
Languedoc-Roussillon, Frankreich

6 GLÄSER 74

4 GLÄSER 54

Weitere erlesene Weine finden
Sie in unserer Weinkarte

Gekühlter Oolong Tee

mit Weinbergpfirsich und Milch

Von Wiesen "Eisenkraut&Quitte"

Alkoholfreier Perlwein,
Hessische Bergstraße

Moc-Tini Bianco

mit Salzzitrone

Wasserkefir mit Abbé Fetel Birne

und Kubebenpfeffer

Kombucha

mit Rote Bete und Ingwer

Pikante Gewürzschokolade

mit Safran

6 GLÄSER 64

4 GLÄSER 45