

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



Seestern

MENÜ

GETRÄNKE
BEGLEITUNG



VORFREUDE

Staudensellerie und Sauerrahm
Färöer Lachs und Kalamansi
Beef Tatar und Senfsaat

ERÖFFNUNG

Schwäbische Auster

STACHELMAKRELE

mit Kiwibeere und Pimiento de Padrón

SPARGEL AUS DEM LONETAL

mit Holunderblüte und Kaviar des Feldes

NORWEGISCHER KAISERGRANAT

mit Haselnuss und Kohlrabi

BRETONISCHER STEINBUTT

mit Porree und Crème fraîche

MANGOLDKÖPFCHEN

MILCHKALB VON DER SCHWÄBISCHEN ALB

mit Petersilienmark und Frühlingskräutern

FICHTENSPROSSEN

mit Mandel und Heidelbeere

RHABARBER

mit Litschi und Himbeere

NASCHWERK

MENÜ erleben Sie den gesamten Genuss 179

MENÜ ohne Kaisergranat und Steinbutt 139

Ergänzung zum Menü 22

KÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN

mit Hutzelbrot und Senffrüchte

Am Berg Grüner Veltliner

Weingut Ott
Wagram, Österreich

Deidesheimer Riesling Kabinett

Weingut Bassermann-Jordan
Deidesheim, Pfalz

Aufwind Weißburgunder-Chardonnay

Weingut Hensel
Bad Dürkheim, Pfalz

Per Aspera Chablis AOP

Domaine Charly Nicolle
Frankreich

Momentum Gaudeo - Pinot Noir

VDP.Gutswein
Weingut Kessler
Rüdesheim am Rhein, Rheingau

Scheurebe Kabinett

VDP.Gutswein
Weingut Kruger-Rumpf
Münster, Nahe

6 GLÄSER À 0,1L 64

4 GLÄSER À 0,1L 45

Weitere erlesene Weine finden
Sie in unserer Weinkarte

Klare Essenz von der Strauchtomate

mit Honig vom Zitronenthymian

Holunderblüten-Kombucha

mit fermentierter Verbene

Gekühlter Oolong Tee

mit Weinbergpfirsich

Buttermilch

mit grünem Oxalis und Honigpollen

French Press

von Shiitake mit Bärlauchöl

Wasserkefir

mit Hibiskus und Rhabarbersud

6 GLÄSER 60

4 GLÄSER 42