

ALKOHOLFREIE  
BEGLEITUNG



# Seestern

VEGETARISCHES MENÜ

GETRÄNKE  
BEGLEITUNG



## VORFREUDE

Gartengurke und Schmand  
Frühlingslauch und Kalamansi  
Aubergine und Perlzwiebel

## ERÖFFNUNG

auf Salz gegarter Rettich mit Kiwibeere und Gazpacho

## WILDER BLUMENKOHL

mit fermentierter Banane und Kapernblatt

## JOHANNISBEERTOMATE

mit gepickelter Melotria und Liebstöckel

## PAPRIKA AUS DER ASCHE

mit Wassermelone und Roter Oregano

## ARTISCHOCKE

mit provenzalischer Vinaigrette und Olive

## CASTELOFRANCO

mit Senfsaat und Radieschen

## Pfifferling

mit Sonnenblumenkern und Gartenkräutern

## MIEZE SCHINDLER ERDBEERE

mit Butterstreusel und Waldmeister

## GLOCKENAPFEL

mit Yuzu Sauerrahm und Fenchelpollen

## NASCHWERK

**MENÜ** erleben Sie den gesamten Genuss **169**

**MENÜ** ohne Paprika und Artischocke **129**

**ERGÄNZUNG** zum Menü **22**

## KÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN

mit Hutzelbrot und Senffrüchte

**Riesling Niederhäuser Hermannshöhle,**  
Weingut Mathern, Niederhausen (Nahe)

**Weissburgunder Straden DAC**  
Weingut Neumeister, Straden (Steiermark)

**Roero Arneis DOCG**  
Filippo Gallino, Canale (Piemont)

**\*Elixir Rosé\* IGP Pays d'Oc**  
Bruno Andreu, (Languedoc)

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

**Norheimer Kirschheck Luisa**  
**Riesling Auslese**  
Weingut Mathern, Niederhausen (Nahe)

**Saft von der Ananasrenette**  
mit Samtblumenkraut und Soda

**Basilikum Kombucha**  
mit Tomatenessenz und Staudensellerie

**Wassermelonen Kefir**  
mit Rotem Oregano und Tonic

**Moc-tini Bianco**  
mit Salzzitrone und Bergamotte-Thymian

**Kaltschale vom Kopfsalat**  
mit Griechischem Joghurt

**Sparkling Tea**  
mit Kamillenblüte

**6 GLÄSER** 64  
**4 GLÄSER** 46

**6 GLÄSER** 74  
**4 GLÄSER** 54

Weitere erlesene Weine finden Sie  
in unserer Weinkarte