

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



Kombucha von der gelben Kirschpflaume
mit Winterestragon

Von Wiesen "Eisenkraut & Quitte"
Alkoholfreier Perlwein, Hessische Bergstraße

MeMento "Blue" Gin
mit Mediterranean Tonic und Salzzitrone

„milked washed“ Vodka
mit Kubebenpfeffer

Holundersaft 2021
mit hausgemachtem Himbeeressig

Martini "Florale"
mit Wiesenkamille

6 GLÄSER 69
4 GLÄSER 49

Seestern

MENÜ

VORFREUDE

Rote Bete und Schmand
Island Lachs und Dill
Beef Tatar und Perlzwiebel

ERÖFFNUNG

Gillardeau Auster und Fenchelsamen

KAISERGRANAT VON DEN FÄRÖER INSELN

mit Kohlrabi und Haselnuss

BUTTERNUT KÜRBIS

mit Madras Curry und Kirschrosinen

GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

mit weißer Zwiebel

KABELJAU AUS DER BRETAGNE

mit Imperial Kaviar und Ackersegen

HIMMEL UND ÄD

MIÉREAL TAUBE

mit Ponzu und wildem Pak Choi

RAHMEIS VOM FRISCHEN LORBEER

mit Quitte und Macadamia

SCHWÄBISCHE ALB VANILLE

mit Renette und Leindotter

NASCHWERK

MENÜ erleben Sie den gesamten Genuss **189**

MENÜ ohne Jakobsmuschel und ohne Kabeljau **149**

ERGÄNZUNG zum Menü **22**

KÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN

mit Hutzelbrot und Senffrüchte

ALKOHOLISCHE
BEGLEITUNG



Escheburg Riesling

Weingut Immich-Batterieberg, Mosel

Von Wiesen "Eisenkraut & Quitte"

Alkoholfreier Perlwein, Hessische Bergstraße

Grüner Veltliner Langenlois DAC

Schloss Gobelsburg, Kamptal

Chardonnay "Ciampagnis" Friuli Isonzo DOC

Vie di Romans, Friaul

Barbaresco "MonTERSINO" DOCG

Orlando Abrigo, Piemont

Passopasso - Zibibbo Passito

Terre Siciliane IGT

Weingut Musita, Sizilien

6 GLÄSER 79
4 GLÄSER 65

Weitere erlesene Weine finden Sie
in unserer Weinkarte