

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

VEGETARISCHES MENÜ

VORFREUDE

Rote Bete und Schmand
Gartengurke und Dill
Aubergine und Perlzwiebel

ERÖFFNUNG

Austernpilz und Fenchelsamen

CONFIERTER KNOLLESELLERIE
mit Kohlrabi und Haselnuss

BUTTERNUT KÜRBIS
mit Madras Curry und Kirschrosinen

AUF SALZ GEGARTER RETTICH
mit weißer Zwiebel

KARTOFFEL IN DER GEWÜRZKRUSTE
mit Kaviar des Feldes und Estragon

HIMMEL UND ÄD

GARTENTOPINAMBUR
mit Ponzu und Buchenpilzen

RAHMEIS VOM FRISCHEN LORBEER
mit Quitte und Macadamia

SCHWÄBISCHE ALB VANILLE
mit Renette und Leindotter

NASCHWERK

MENÜ erleben Sie den gesamten Genuss **169**
MENÜ ohne Rettich und Schinkenwurzel **139**

ERGÄNZUNG zum Menü **22**

KÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN
mit Hutzelbrot und Senffrüchte

GETRÄNKE
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