

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