

ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG



Seestern

VEGETARISCHES MENÜ

GETRÄNKE
BEGLEITUNG



VORFREUDE

Rote Bete und Schmand
Gartengurke und Dill
Aubergine und Perlzwiebel

ERÖFFNUNG

Austernpilz und Fenchelsamen

WINTERKOHLRABI

mit Walnuss und Apfel

PETERSILIENWURZEL AUS DEM LONETAL

mit Frischkäse und Vadouvan

AUF SALZ GEGARTER RETTICH

mit weißer Zwiebel

KARTOFFEL IN DER GEWÜRZKRUSTE

mit Kaviar des Feldes und Estragon

SAMMELSRURIUM

STEINPILZ IM NUDELBLATT

mit Sellerie und Rapssprossen

RAHMEIS VOM FRISCHEN LORBEER

mit Quitte und Macadamia

GUANAJA „MARIAGE DE GRAND CRUS“ 70%

mit Perigord Trüffel und Marone

NASCHWERK

MENÜ erleben Sie den gesamten Genuss **169**

MENÜ ohne Rettich und Kartoffel **139**

ERGÄNZUNG zum Menü **22**

KÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN

mit Hutzelbrot und Senffrüchte

Weißburgunder & Chardonnay

Weingut Andres, Pfalz

Von Wiesen "Eisenkraut & Quitte"

Alkoholfreier Perlwein, Hessische
Bergstraße

Grüner Veltliner Langenlois DAC

Schloss Gobelsburg, Kamptal

Chardonnay "Ciampagnis" Friuli Isonzo DOC

Vie di Romans, Friaul

Chorey-les-Beaunes, AC

Tollot Beaut, Chorey-les-Beaunes,
Burgund

Rivesaltes Grenat sur Grains

Domaine Boudau, Languedoc-Roussillon

6 GLÄSER 79

4 GLÄSER 65

Weitere erlesene Weine finden
Sie in unserer Weinkarte

Kombucha von der gelben Kirschpflaume
mit Winterestragon

Von Wiesen "Eisenkraut & Quitte"

Alkoholfreier Perlwein, Hessische
Bergstraße

MeMento "Blue" Gin

mit Tonic und Salzzitrone

„milked washed“ Vodka

mit Kubebenpfeffer

Essenz von Waldpilzen

mit Liebstock Öl

Pikante Gewürzschokolade

mit Safran

6 GLÄSER 69

4 GLÄSER 49