



ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG

Kombucha vom Oolong Bai Hao

Eisenkraut & Quitte / leise

Copenhagen Tea

Jasmin & Darjeeling

Kombucha vom japanischen Benifuki

Birne & Rosmarin / laut

Shiitake

Koriander & Kaffirblatt

Roter Holunder

Aroniabeere

Grüner Rooibusch

Milchschaum

6 GLÄSER

69

4 GLÄSER

49

Seestern

MENÜ

VORFREUDE

Rote Bete & Aal

Gänseleber & Kirschkirschen

Sellerie & Walnuss

ERÖFFNUNG

Gillardeau N°2

BUTTERNUT KÜRBIS

Kirschrosine & Zitronenverbene

IMPERIAL KAVIAR

Ackersegen & Sauerkraut

GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Chicorée & Sargol Safran

LANDEI

Macadamia & Steinchampignon

MIÉRAL TAUBENBRUST AUS DER BRESSE

Blumenkohl & Holunderbeere

QUITTE

Kamille & Lorbeer

TOPINAMBUR

Tonkabohne & Estragon

MENÜ erleben Sie den gesamten Genuss

189

MENÜ ohne Kaviar & Landei

159

KÄSE zum Menü

19

BLEU D'AUVERGNE FERMIER VOM AFFINEUR WALTMANN

Bittersalate & Himbeeressig

ALKOHOLISCHE
BEGLEITUNG

Gewürztraminer

Zind-Humbrecht, Elsass

Riesling Sekt, brut

Weingut Barth, Rheingau

Chablis Village

Domaine Jean Collet & Fils, Burgund

Weißburgunder vom Löss

Weingut Fritz Keller, Baden

Bourgogne Rouge Les Grands Quartiers

Valentin Cadel, Burgund

Malvasia delle Lipari Passito

Tenuta di Castellaro, Sizilien

6 GLÄSER

79

4 GLÄSER

65

Weitere erlesene Weine finden Sie in
unserer Weinkarte

