



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

VEGETARISCHES MENÜ

VORFREUDE
Rote Bete & Crème fraîche
Buchweizen & Kirschkpflaume
Sellerie & Walnuss

ERÖFFNUNG
Praline von der Pastinake & Amaranth

BUTTERNUT KÜRBIS
Kirschrosine & Zitronenverbene

ACKERSEGEN
Kaviar des Feldes & Sauerkraut

AUBERGINE
Chicorée & Sargol Safran

LANDEI
Herbsttrompete & Reisperlen

ROTKOHL
Hanfsamen & Purple Curry

QUITTE
Kamille & Lorbeer

TOPINAMBUR
Tonkabohne & Estragon

MENÜ erleben Sie den gesamten Genuss **179**
MENÜ ohne Ackersegen und Landei **149**
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

