



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

**4 GLÄSER**

49

**6 GLÄSER**

69

# Seestern

## MENÜ

**VORFREUDE**

Rote Bete & Aal  
Sellerie & Walnuss  
Gänseleber & Kirschpflaume

**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**

Mohn & Holunderbeere

**QUITTE**

Kamille & Lorbeer

**TOPINAMBUR**

Tonkabohne & Estragon

**MENÜ ohne Kaviar & Landei**

**159**

**MENÜ erleben Sie den gesamten Genuss**

**189**

**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

**4 GLÄSER**

65

**6 GLÄSER**

79

Weitere erlesene Weine finden Sie in  
unserer Weinkarte

