



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

VEGETARISCHES MENÜ

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

ERÖFFNUNG
Praline von der Pastinake & Amaranth

BUTTERNUT KÜRBIS
Kirschrosine & Zitronenverbene

ACKERSEGEN
Kaviar des Feldes & Sauerkraut

AUBERGINE
Chicorée & Sargol Safran

LANDEI
Herbsttrompete & Reisperlen

BLUMENKOHL
Hanfsamen & Purple Curry

QUITTE
Kamille & Lorbeer

TOPINAMBUR
Tonkabohne & Estragon

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

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