



ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG

Kombucha vom japanischen Benifuki
Birne & Anis / laut

Kombucha vom Oolong Bai Hao
Eisenkraut & Quitte / leise

Kir Royal
Cassis & Traubensecco vom Weingut Barth

Copenhagen Tea
Jasmin & Darjeeling

Roter Holunder
Aroniabeere

Gewürzschokolade
Zimtblüte & Safran

4 GLÄSER 49
6 GLÄSER 69

Seestern

MENÜ

VORFREUDE
Rote Bete & Aal
Sellerie & Walnuss
Gänseleber & Pflaume

ERÖFFNUNG
Schwäbische Auster

JAKOBSMUSCHEL
Macadamianuss & Egerlinge

TOPINAMBUR
Rapssamen & Sauerklee

ENTENLEBER
Feige & schwarze Johannisbeere

KABELJAU
Imperial Kaviar & Ackersegen

PERLHUHN LABEL ROUGE
Rotkohl & Mohn

KAFFEEKIRSCH
Lupine & Quitte

GUANAJA 70 %
Marone & Perigord Trüffel

MENÜ ohne Entenleber und Kabeljau 159
MENÜ erleben Sie den gesamten Genuss 189

KÄSE zum Menü 19

GETRÜFFELTER BRIE DE MEAUX VOM AFFINEUR WALTMANN
Walnussbrot & Sauternes Gelee

ALKOHOLISCHE
BEGLEITUNG

Petit Chablis AOC Goulley
Jean Goulley & Fils, Burgund

EL TROYANO Orange Wine
Bodegas Parra Jiménez, La Mancha

Riesling Pündericher Marienburg
Auslese Edelsüß, Mosel

Riesling VDP. Gutswein EDYTION
Karl Haidle, Württemberg

Spätburgunder VDP Erste Lage
Weingut am Stein, Franken

Porto Tawny Casal dos Jordões
Portugal

4 GLÄSER 65
6 GLÄSER 79

Weitere erlesene Weine finden Sie in
unserer Weinkarte

