



Vegan

ROTE BEETE & APFEL

Senf, Balsamico, Popcorn

Bosco del Moro, 2023 Chardonnay, Venetien, Italien

18 | 8

KÜRBIS & SHIITAKE

Muskat, Kürbiskerne, Kokosnuss

15

WALDPILZE & RISOTTO

Olivenöl, Petersilie, Sellerie

Domäne Wachau, 2022 blauer Zweigelt, Österreich

18 | 9

SPITZKOHL & KIMCHI

Kartoffeln, Tempeh, Miso, Kerbel

Weinhaus Dreissigacker, Riesling, Rheinhessen

29 | 15

DER SCHWARZWALD

Amarena-Kirsche, Schokolade, Tonkabohne

Weinhaus Kaiken, 2021 Nuevo Cuyo, Argentinien

15 | 12

5-Gang-Menü 85 € | Weinbegleitung 44 €

Jeder Gang kann auch als einzelnes Gericht
oder in eigener Menüfolge bestellt werden.

Die Beschreibungen der empfohlenen Weine
finden Sie auf den folgenden Seiten.



Fisch × Fleisch

LACHS & ROTE BEETE

Kartoffel, Crème fraîche, Senf

Bosco del Moro, 2023 Chardonnay, Venetien, Italien

23 | 8

KÜRBIS & SHIITAKE

Muskat, Kürbiskerne, Kokosnuss

15 | 9

BLUTWURST & STEINPILZ

Risotto, Pancetta, Quitte

Weinhaus Geils, 2022 Rosé, Dornfelder & Merlot, Rheinhessen

20 | 15

SEETEUFEL & BEURRE BLANC

Kartoffel, Sellerie, Möhren, Schalotten

Domaine J.A. Ferret, 2018 Chardonnay, Fuissé Burgund, Frankreich

32 | 15

oder

KALBSRÜCKEN

Kartoffel, Sellerie, Möhre, Schalotte

Weinhaus Geils, 2019 Bürgel, Spätburgunder Rheinhessen

32 | 15

CRÈME BRÛLÉE - SCHOKO & KIRSCH

Karamell, Vanille, Atsinakresse

Domein Steenberg, Edelsüß 2022 Gewürztraminer, Limburg, Niederlande

15 | 12

5-Gang-Menü 95 € | Weinbegleitung 44 €

Jeder Gang kann auch als einzelnes Gericht
oder in eigener Menüfolge bestellt werden.

Die Beschreibungen der empfohlenen Weine
finden Sie auf den folgenden Seiten.
