



Vegan

BIRNE & HASELNUSS

Pinienkerne, Sojajoghurt, Blut-Sauerampfer

Bosco del Merlo, 2023 Chardonnay, Venetien, Italien

18 | 8

MARONENSÜPPCHEN & CRANBERRY

Mandel, Kresse

15

KÜRBIS & SAUERKRAUT

Walnuss, Feige

Weinhaus Dreissigacker, Riesling Vintages, Rheinhessen

18 | 15

TRÜFFEL- & SCHWARZWURZELRISOTTO

Feldsalat, Sellerie

Rioja Crianza Beronia 2021, Tempranillo, Rioja, Spanien

29 | 12

SCHOKOLADE & PASSIONSFRUCHT

Limone, Kokos, Chiasamen

Domäne Wachau, 2019 Roter Traminer Reserve, Wachau, Österreich

15 | 15

5-Gang-Menü 85 € | Weinbegleitung 47 €

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

HIRSCHCARPACCIO & ALTER HOLLÄNDER

Preiselbeeren, Feldsalat, Haselnuss

Weinhaus Geil, Gelber Muskateller 2023, Rheinhessen

23 | 8

MARONENSÜPPCHEN & GÄNSELEBER

Mandel, Cranberry

15

JAKOBSMUSCHEL & PANCETTA

Risotto, Beurre blanc

Weingut Robert Weil, Kiedricher Riesling 2022, Rheingau

20 | 15

KABELJAU & BEURRE BLANC

Chicorée, Kartoffel, Nüsse, Kerbel

Domäne Wachau, Grüner Veltliner Smaragd 2021, Wachau, Österreich

32 | 12

oder

RINDERFILET & TRÜFFEL

Chicorée, Kartoffel, Nüsse, Kerbel

Weingut Prunotto, Bansella Nizza 2021, Barbera, Piemonte, Italien

32 | 15

TARTE TATIN & VANILLESAUCE

Tonka Bohne, Printeneis

Domaines Baron de Rothschild, Chateau Rieussec 1er Grand Cru Classé Sauternes 1996,
Sauternes, Frankreich

15 | 18

5-Gang-Menü 95 € | Weinbegleitung 47 €

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

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