

VEGANES MENÜ

WASSERMELONE

BRUNNENKRESSE / MISO / KAVIAR / LAUCH
Riesling , 2024 , Rheingau , Weingut Künstler

TOMATE

GREEN GRAPE / GAYA MELONE / SAUERTEIG / JALAPEÑO
Sauvignon Blanc , 2024 , Cellar Selection , Marlborough, Villa Maria

SHIITAKE

VERMOUTH / TRAUBENKERNÖL / KARTOFFEL / KALAMATA OLIVE / REHYDRIERTE TOMATE
Assyrtiko Vóila , 2025 , Kreta , Lyrarakis

KOHLRABI

GARUM / FENCHEL / ZUCCHINI
Chardonnay-Weißburgunder, 2024 , Rheinhessen , Weingut Dreissigacker

SHISO x YUZU

ALOE VERA / GURKE / LIMETTE
Dry Martini Highball

KAROTTE

PAK CHOI / SCHALOTTE / PASTINAKE / BORRETANE ZWIEBEL
Pinot Noir , 2022 , Vin de Bourgogne, Maison Louis Latour

ORANGE

MASTIX / SANDDORN / VANILLE
Zagara Moscato d'Asti , DOCG , 2024 , Piemont , Marchesi di Barolo

VEGANER HIRTENKÄSE

FILO / V.JOGHURT / AGAVE / SESAM / PISTAZIE
Sauvignon Blanc „Terra Fusca“ , 2024 , Rheinhessen , Weingut Russbach

5-GÄNGE-MENÜ ohne Shiitake / Auswahl: Kohlrabi oder Karotte / Auswahl: Orange oder V.Käse	115
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	65
6-GÄNGE-MENÜ ohne Shiitake / Auswahl: Orange oder V.Käse	145
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	80
7-GÄNGE-MENÜ Auswahl: Orange oder V.Käse	170
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	95
8-GÄNGE-MENÜ ALL IN	190
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	105