

MENÜ

LACHSFORELLE

GEBEIZT / BRUNNENKRESSE / MISO / KAVIAR / LAUCH

Riesling , 2024 , Rheingau , Weingut Künstler

TOMATE

GREEN GRAPE / GAYA MELONE / SAUERTEIG / JALAPEÑO

Sauvignon Blanc , 2024 , Cellar Selection , Marlborough, Villa Maria

SEEIGEL

VERMOUTH / TRAUBENKERNÖL / KARTOFFEL / KALAMATA OLIVE / REHYDRIERTE TOMATE

Assyrtiko Vóila , 2025 , Kreta , Lyrarakis

ZANDER

FLUSSKREBSE / BISQUE / FENCHEL / ZUCCHINI

Chardonnay-Weißburgunder, 2024 , Rheinhessen , Weingut Dreissigacker

SHISO x YUZU

ALOE VERA / GURKE / LIMETTE

Dry Martini Highball

KALBS ENTRECÔTE

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

FETA

FILO / JOGHURT / HONIG / SESAM / PISTAZIE

Sauvignon Blanc „Terra Fusca“ , 2024 , Rheinhessen , Weingut Russbach

5-GÄNGE-MENÜ ohne Seeigel / Auswahl: Zander oder Kalb / Auswahl: Orange oder Feta	115
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	65
6-GÄNGE-MENÜ ohne Seeigel / Auswahl: Orange oder Feta	145
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	80
7-GÄNGE-MENÜ Auswahl: Orange oder Feta	170
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	95
8-GÄNGE-MENÜ ALL IN	190
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	105