



SPEZIAL MENÜ's



VEGGIE

- 46,00 -

PALMENHERZEN

in Nussbutter gebraten |
Mango Habanero Salsa | Wasabi-Mayo
karamellierte Sojareduktion | 17,50

Hausgemachter NUSSBRATEN

Ein Braten aus Basmatireis, glutenfreien
Haferflocken, Flohsamen, versch. Nüssen,
Roten Linsen, Zwiebeln und ganz vielen
Gewürzen, dazu reichen wir
Wintergemüse mit gerösteter Hanfsaat
& milder Ajvasoße | 24,50

Haugemachtes
Schwarzes SESAM-EIS
Mango | Erde | Karamell | 9,50



CHEF MENÜ

- 55,00 -

SCALLOPS

Jakobsmuscheln
Mango Habanero Salsa | Wasabi-Mayo
karamellierte Sojareduktion | 17,50

Blinkfür FISCHTELLER

drei Sorten Fischfilet gebraten,
nach Wahl des Küchen-Chef's
Wintergemüse mit Panko-Crunch,
Krustentierschaum, Teriyaki-
Garnelenspieß &
Kräuterkartoffelstampf | 34,50

Hausgemachtes
Schwarzes SESAM-EIS
Mango | Erde | Karamell | 9,50

USERE WEINEMPFEHLUNG

2023

7 Terroirs Riesling

Trocken | Nahe



Gut Hermannsberg | 0,75l / 45,00 | 0,2l / 12,90

Dieser Riesling ist ein Cuvée aus sieben phantastischen Weinberglagen,
die allesamt vom VDP als Große Lage klassifiziert sind.

Im Geschmack saftig nach Quitte & Grapefruit.

Preise incl. gesetzlicher MwSt. Gerichte können Allergene enthalten, fragen Sie unseren Service.