

## MENÜ KÖKKEN.

Zweierlei von der Garnele – Carpaccio & Praline –, Petersilienwurzel & Clementine

*2022 Hochheimer Kirchenstück Riesling 1. Lage, Weingut Künstler, Rheingau, Deutschland*

Variation vom hausgeräucherten Aal, Estragon, Apfel & Sauerteigbrot

*2020 Sauvignon Blanc Fumé, Weingut Volker Schäfer, Rheinhessen, Deutschland*

Gebratenes Kalbsbries, Kartoffel & Trüffeljus

*2020/22 Chardonnay Goldbach, Weingut Kress, Baden/Bodensee, Deutschland*

Heilbuttfilet unter Mandelkruste, Rotkohl & kandierter Ingwer

*2019 Grüner Veltliner Stein Reserve, Weingut Salomon-Undhof, Kremstal, Österreich*  
oder

Rosa gebratene Entenbrust, Rosenkohl, Topinambur & Salzzitrone

*2011/12 S.E. Syrah Neipperg, Weingut Graf von Neipperg, Württemberg, Deutschland*

Dulce de Leche-Mousse, Sonnenblumenkern-Krokant & Birnen-Vanille-Sorbet

*2018 Riesling Weihnachtsauslese, Weingut Laura Weber, Nahe, Deutschland*  
oder

3 Stück Käse, Feigensenf, hausgemachtes Chutney & Früchtebrot

*Taylor´s Reserve Tawny Port, 325<sup>th</sup> Anniversary Limited Edition*

3-Gang-Menü pro Person	85 €
4-Gang-Menü pro Person	105 €
5-Gang-Menü pro Person	125 €
6-Gang-Menü pro Person	150 €

Weinbegleitung 3-Gang	30 €
Weinbegleitung 4-Gang	40 €
Weinbegleitung 5-Gang	50 €
Weinbegleitung 6-Gang	60 €

## VEGETARISCHES MENÜ.

**Geräucherter Tofu, Pastinake, Pinienkerne, Heidelbeere & Feldsalat**  
*2019 Chardonnay Eve, Charles Smith, Washington Estate, USA*

**Gelbe-Bete-Suppe, Kumquat & Ziegenkäse**  
*2021 Gelber Muskateller, Weingut Triebaumer, Burgenland, Österreich*

**In Kakaobutter gegarte Schwarzwurzel, rosa Grapefruit & Kale**  
*2021/22 Rosé Cuvée, Château de Pampelonne, Côtes de Provence, Frankreich*

**Kürbisstrudel, Sesam, Pak Choi & Salzlimette**  
*2019 Laurentiuslay Riesling GG, Weingut Nik Weis, Mosel, Deutschland*

**Quittenmousse, türkischer Nougat & Walnuss-Eis**  
*2018 Riesling Weihnachtsauslese, Weingut Laura Weber, Nahe, Deutschland*  
oder

**3 Stück Käse, Feigensenf, hausgemachtes Chutney & Früchtebrot**  
*Taylor´s Reserve Tawny Port, 325<sup>th</sup> Anniversary Limited Edition*

3-Gang-Menü pro Person 65 €  
4-Gang-Menü pro Person 85 €  
5-Gang-Menü pro Person 100 €

Weinbegleitung 3-Gang 30 €  
Weinbegleitung 4-Gang 40 €  
Weinbegleitung 5-Gang 50 €

## EINZELGÄNGE.

Auster „Sylter Royal“, Zitrone & Schnittlauchbrot	je Stück	5 €
Zweierlei von der Garnele – Carpaccio & Praline –, Petersilienwurzel & Clementine		27 €
Variation vom hausgeräucherten Aal, Estragon, Apfel & Sauerteigbrot		26 €
Gebratenes Kalbsbries, Kartoffel & Trüffeljus		31 €
Geräucherter Tofu, Pastinake, Pinienkerne, Heidelbeere & Feldsalat		26 €
In Kakaobutter gegarte Schwarzwurzel, rosa Grapefruit & Kale		20 €
Gelbe-Bete-Suppe, Kumquat & Ziegenkäse		16 €
Heilbuttfilet unter Mandelkruste, Rotkohl & kandierter Ingwer		43 €
Rosa gebratene Entenbrust, Rosenkohl, Topinambur & Salzzitrone		41 €
Kürbisstrudel, Sesam, Pak Choi & Salzlimette		33 €
Dulce de Leche-Mousse, Sonnenblumenkern-Krokant & Birnen-Vanille-Sorbet		18 €
Quittenmousse, türkischer Nougat & Walnuss-Eis		19 €
Käse vom Brett, Feigensenf, hausgemachtes Chutney & Früchtebrot	je Stück	6 €

## APERITIF-EMPFEHLUNGEN.

**Winter-Spritz** 10 €

Weißwein, Apfelsaft, hausgemachter Apfel-Zimt-Likör, Zucker, Vino Spumante

**White Port & Tonic** 10 €

Graham's Blend No.5, Thomas Henry Tonic

**Savoia Sour** 11 €

Americano Rosso, Sour Mix, Zucker

**Pampelloni** 10 €

Pampelle Grapefruit Bitter, Wermut, Gin

**Limoncello & Tonic** 10 €

Limoncello Carissima, Thomas Henry Tonic