

Das süße Finale ...

Bitte wählen Sie Ihr Wunsch-Dessert aus.

Erdbeeren | Joghurt
Sauerampfer | Rosa Pfeffer

14,- Euro



Sinfonie von der Banane
Kondensmilch | Karamell

14,- Euro



Schokolade | Sesam | Himbeere

14,- Euro



Rustikaler Käseteller

Olivenbrot | Trüffelhonig | Obst | Nüsse | Chutney

24,- Euro

Weinempfehlung zum Käse

2020 Muskateller Edition Johanna Lorenz, Lorenz & Söhne Deutschland, Nahe	0,10 l	5,00 Euro
2015 Tokaji Szamorodni Tokaj Oremus Ungarn, Tokaj	0,05 l	7,00 Euro

Apéritif

Prickelndes

PriSecco Rosenzauber (alkoholfrei)	0,1l	6,00 Euro
Mille Bolle Spumante Brut ^{A7}	0,1l	7,00 Euro
Cantine Sacchetto	Éclats de Meulière ^{A7}	0,1l 9,00 Euro

Apéritif Cocktails

Kir Royal ^{A7}	Champagner, Crème de Cassis	0,1l	8,50 Euro
Seeschlösschen-Cocktail ^{A7/Z11}	Lillet, Weißwein, Tonic	0,2 l	8,00 Euro
Aperol SPRIZZ ^{A7/Z11}	Aperol, Prosecco, Orange	0,2 l	7,00 Euro
Bellini ^{A7}	Pfirsichnektar ^{A5} & Secco	0,1l	7,00 Euro
Campari Orange ^{Z1,2}		0,2 l	8,00 Euro
Campari Soda ^{Z1}		0,2 l	7,00 Euro
Martini ^{A7}	Bianco Extra Dry Rosso	5 cl	5,50 Euro

Taylor's Portwein

Taylor's Ruby Select ^{A7}		5 cl	6,00 Euro
Taylor's Vintage ^{A7}	2017	5 cl	23,00 Euro
Taylor's Tawny ^{A7}	10 Jahre	5 cl	11,50 Euro

Sherry

Jerez-González Byass, Lustau ^{A7}		5 cl	7,00 Euro
Jerez-González Byass, Christina medium ^{A7}		5 cl	7,00 Euro
Jerez-González Byass, Pedro Ximenez ^{A7}		5 cl	8,00 Euro

Fine-Dining-Menü "Sandak"

Miso | Wakame | Rettich | 14,- Euro

2019 Weißer Burgunder, Weingut Pfandturm, Deutschland, Rheinhessen



Schollenfilet | Trüffel

Grüner Spargel | Erbsen | 18,- Euro

2019 Lugana, Ca die Frati, Italien, Lombardei



Lauch | Pfeffer | Nussbutter

Kakao-Knoblauchstreusel | 16,- Euro

2020 Riesling, Markus Pfaffmann, Deutschland, Pfalz



Kabeljau | Spinat | Schwarzer Quinoa

Chorizo | Kartoffelstreusel | 19,- Euro

2019 Cuvée Meissenweiss, Muscaris, Helios, Grauburgunder,
Müller-Thurgau, Solaris, Deutschland, Rothes Gut Meissen



Onglet | Trilogie von der Zwiebel

Schwarzer Knoblauch | Morcheln | 23,- Euro

2019 Pfandturm, Cabernet, Sauvignon und Merlot,

Weingut Dr. Köhler, Deutschland, Rheinhessen



Entenbrust | Zweierlei von der Möhre

Rote Beete | 24,- Euro

2019 Carparzo, Sangiovese, Italien, Toscana



Süßes Finale | 14,- Euro

3-Gang Menü | 69,- Euro

7-Gang Menü | 99,- Euro

3-Gang Menü mit Weinbegleitung 0,1l | 93,- Euro

7-Gang Menü mit Weinbegleitung 0,1l | 157,- Euro

Fine-Dining Menü "Vital"

Rote Beete | Kimchi Hollandaise

Sesam | Reis | 16,- Euro

2020 Federspiel, Grüner Veltliner, Österreich,

Weingut Domäne Wachau



Zweierlei von der Zwiebel | 14,- Euro

2020 Riesling, Markus Pfaffmann, Deutschland, Pfalz



Topinambur | Lauch | Wildkräuter

Trüffel | 21,- Euro

2019 Lugana, Ca die Frati, Italien, Lombardei



Spargel | Kartoffelespuma | Jus | 24,- Euro

2019 Weißer Burgunder, Weingut Pfandturm,
Deutschland, Rheinhessen



Linsen Dim Sum | Schwarzer Knoblauch

Schwarze Bohnen | Wilder Brokkoli | 22,- Euro

2019 Cuvée Meissenweiss, Muscaris, Helios, Grauburgunder,

Müller-Thurgau, Solaris, Deutschland, Rothes Gut Meissen



Süßes Finale | 14,- Euro



3-Gang Menü | 69,- Euro

6-Gang Menü | 89,- Euro

3-Gang Menü mit Weinbegleitung 0,1l | 93,- Euro

6-Gang Menü mit Weinbegleitung 0,1l | 127,- Euro