

Menü 1

aperitif

Tiki Spritz (auf Wunsch auch alkoholfrei) / Ananas- Minze Limonade,
frische Minze mit Sekt 0,1l _ 7,90

burrata / basilikum 🍄

Burrata / Tomate / Balsamico / Olivenöl / Basilikum

2021 Stairs n' Roses Next Generation / Cabernet Blanc, Sauvignac, Hibernat /
Viermorgenhof / Mosel 0,1l _ 6,00

pfifferlinge / schinken

Pfifferlingrahmsuppe / Schnittlauch / Sahne /
„Wäller-Schinken-Käse-Schnitte“

2021 Grauburgunder / Markus Schneider / Pfalz 0,1l _ 6,50

dorade / safran

Safran Nage / Zucchini-Tomaten-Gemüse / gebratene Polenta

2019 Chardonnay Reserve / Fritz Wassmer / Baden _ 8,00

schokolade / heidelbeeren 🍄

Bouche Mousse au Chocolat / Wildheidelbeeren /
Schokoladenbiscuit / Schokoüberzug / Beeren

OMEGA 1868 Mayschoss-Altenahr / Ahr 0,05l _ 8,00

49,50

Menü 2

aperitif

Hibiskustraum / Sekt mit Hibiskusblüte 0,1l _ 8,00

grenzauer flammkuchen

Blätterteig / Zwiebeln / Pilzduxelles / Petersilie / Bacon-Espuma / Sauercrème

2021 Grauburgunder / Markus Schneider / Pfalz 0,1l _ 6,50

süßkartoffel / karotte 🍄

Cremesuppe aus Süßkartoffeln und Karotten /
Crème Fraîche / Balsamico / Thymian-Croutons

2018 Schloss Marienlay Riesling trocken / Reichsgraf von Kesselstadt / Mosel
0,1l _ 6,00

ribeye / pfeffer

Gegrilltes Ribeye / Jus mit Sezchuanpfeffer / Zuckerschoten /
Black pepper Waves

2020 Ahrweiler Spätburgunder trocken / Maibachfarm / Ahr 0,1l _ 8,00

apfel / anis 🍄

Grüner Apfel / Sambucamousse / Granny-Smith-Kern /
weiße Schokolade / Lemoncurd / Baiser

2018 Erdener Treppchen / Riesling Auslese / Meulenhof / Mosel 0,1l _ 6,50

49,50

Degustations-Package:

inkl. 1 Glas Wein pro Gang _ 26,00 / inklusive Aperitif _ 32,50

🍄 vegetarisch

🍄 vegan