

menü 1

aperitif

Tiki Spritz (auf Wunsch auch alkoholfrei)

Sekt und Balis Tiki, die Kultlimonade mit Ananas und Minze

0,2 ltr. _ 7,90 Euro

erdbeere / mozzarella

Salat von Erdbeeren / Mozarellakugeln / Kirschtomaten / Pistazien / Balsamico / Basilikum / Olivenöl

2020 Sauvignon Blanc / Fritz Wassmer / Baden 0,1l _ 6,00 Euro

spargel / salbei

Cremesuppe von weißem Spargel / Salbei / Kartoffeln / Muskatnuss

2021 Riesling „Wunschkind“ trocken / Materne & Schmidt /

Mosel 0,1l _ 6,00 Euro

flammlachs / jasmin

Lachsfilet aus dem 800°-Ofen / Jasminreis / Limette / Zuckerschote

2022 Grauburgunder Goldkapsel / Ellermann-Spiegel / Pfalz 0,1l _ 6,50 Euro

holunder / rhabarber

Hausgemachtes Holunderblütensorbet / Minze / Erdbeeren / Rhabarber Crumble

2019 Gewinner Röttgen / Riesling Spätlese / Fries / Mosel 0,1l _ 8,00 Euro

menü 2

aperitif

Passimoncello Spritz

Sekt, exotischer Passimoncello Likör, Passionsfrucht, Limette

0,1 ltr. _ 8,50 Euro

wildkräuter-salathowl

Wildkräutersalat / Champignons / Apfel / Johannisbeeren / Blüten / Balsamico / Pecan-Nüsse / Kresse

2022 Grauburgunder Goldkapsel / Ellermann-Spiegel / Pfalz 0,1l _ 6,50 Euro

bärlauch / kannenbäcker brot

Cremesuppe von Bärlauch / Schmand / Kannenbäcker Brot-Croutons / Sonnenblumenkerne

2021 Chardonnay Höhenflug / Hensel / Pfalz _ 8,00 Euro

maispoularde / sherry

Gebratene Maispoulardenbrust / Sherrysauce / neue Kartoffeln / Kräuter / Romanesco

2021 ATEO (Cabernet Sauvignon, Merlot) / Piccolomini / Toskana 0,1l _ 7,00 Euro

erdbeere / kokos

Erdbeerdom / Mürbeteigtaler / Erdbeer-Kokos-Eispraline / Batida de Coco-Sud

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

49,50 Euro

Degustations-Package:

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

 vegetarisch

 vegan