

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

zucchini / schmand 🥒

Zucchini-Reibekuchen / Haferflocken / Schmand / Graved Lachs

2023 Blanc de Noir Spätburgunder trocken / Mayschoss-Altenahr /

Ahr 0,1l _ 6,00 Euro

gazpacho / gurke-avocado 🥒

Salatgurke / Avocado / Zitrone / Minze / Schnittlauch / Sesam / Mineralwasser / Fladenbrot

2020 Hensel & Gretel – The Witch Hunter / Sauvignon Blanc / Schneider & Hensel

/ Pfalz 0,1l _ 8,00 Euro

spanische Paella

Riesengarnele / Hähnchenbrust / rote Meerbarbe / Muscheln / Chorizo / Reis / Safran / Zitrone / Tomaten / Bohnen

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

schokolade / Erdbeeren 🍓

Schokoladen-Dom / Vanillekern / Mandeln / Schokocrumble-Boden / Passionsfrucht-Sud / Erdbeeren

2019 Winniger 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

pfirsich-caprese 🍓

Pfirsich / Mozzarella / Tomaten / Basilikum / Olivenöl / Balsamico

2021 Riesling „Wunschkind“ trocken / Materne & Schmidt / Mosel 0,1l _ 6,00 Euro

nordsee / curry 🍓

Curry-Fischsuppe / Krabben / Kartoffeln / Zwiebeln / Weißwein / gelbe Currypaste / Zuckerschoten

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

rinderfilet / kresse

Rinderfiletsteak gebraten / Kressemantel / Dijon-Senf / Sauce Bearnaise / Prinzessbohnen / Kartoffelgratin

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

granny smith 🍓

Apfel / Sambucca / Schokolade / Lemoncurd / Baiser

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

menü 3

aperitif

Weißduftig (alkoholfrei) / Wiesenobst trifft Holunderblüte /
Manufaktur Jörg Geiger, Baden 0,1 ltr. _ 6,50 Euro

rote bete / walnuss

Carpaccio von roter Bete / Wildkräutersalat / Ziegenfrischkäse / karamellisierte
Walnüsse / Limette-Honig Dressing

2023 Blanc de Noir Spätburgunder trocken / Mayschoss-Altenahr /
Ahr 0,1l _ 6,00 Euro

wäller nudeln / wäller gemüse

Klare Gemüsebrühe / Karotten / Frühlingslauch / Sellerie / Petersilienwurzel /
Pasta

2023 Weißburgunder & Chardonnay „Aufwind“ / Hensel / Pfalz 0,1l _ 6,50 Euro

quinoa / mangold / falafel

Quinoa-Pfanne mit Mangold / rote Paprika / Sesam / Zwiebeln / Knoblauch /
grüner Spargel / veganer Schmand / Falafel

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

kirschen / schokolade

Vegane „Schwarzwälder Kirsch“ / Avocado-Schokoladensteine / glasierte
Kirschen / Crumble / Sud

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

49,50 Euro

Degustations-Package:

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

 vegetarisch  vegan