MENÜ

Geniesserzeit

Ochsenherz Tomate

Pumpernickel | Pflaume | gebraten

Bovist

Castelluccio Linse | Ferment | Fichte

Zander Jke Jime

Neuseelandspinat | Trompeten Kürbis

Pasta

Cuanciale | Peccorino | Parmesan Salbei

Dammwild

GNUDI | Pfirsich | Schwarzkohl | Borlotti

Brombeere

Mandel | Stracciatella

*Das Menü für 140,00 – Getränkebegleitung 78,00  
Dieses Menü servieren wir nur tischweise.*

*Die Menüpreise verstehen sich inkl. LEOGANT Filterwasser.*

Á LA CARTE

*Gern können Sie sich tischweise*

*ein individuelles Menü zusammenstellen.*

VORHER

Ochsenherz Tomate

Pumpernickel | Pflaume | gebraten

ZWISCHENDURCH

Bovist

Castelluccio Linse | Ferment | Fichte

Zander Jke Jime

Neuseelandspinat | Trompeten Kürbis

Pasta

Cuanciale | Peccorino | Parmesan | Salbei

HAUPTGANG

Dammwild

GNUDI | Pfirsich | Schwarzkohl | Borlotti

DESSERT

Brombeere

Mandel | Stracciatella

*4 Gänge für 120,00 – Getränkebegleitung 52,00*

*5 Gänge für 130,00 – Getränkebegleitung 65,00*

*6 Gänge für 140,00 – Getränkebegleitung 78,00*

*Die Menüpreise verstehen sich inkl. LEOGANT Filterwasser.*

Getränkebegleitung

ochsenherz

**2021 Côtes de Brouilly -Le Clos- BIO**

Château Thivin | Beaujolais

**Gnista Crisp | Malmö**

Rhabarber | Ingwer | Essig | Habanero

Bovist

**2021 PERSIFLAGE Chardonnay**

KTCN | Steiermark | ohne Schwefel

**ANTILOPE Domaine des Grottes**

Weintrauben | Äpfel | Kräuterinfusion

zander

**2022 Schwarz Weiss Cuvée Burgenland**

Weingut Schwarz | 80% Chardonnay | 20%Grüner Veltliner

**FAR & SON Botanicals**

Gelber Grapefruit | Kaffir | Zitronengras

Pasta

**2018 STILÈMA fiano Greco**

Kampanien | Mastroberadino | Barriques

**ARENSBAK white**

Quitte | Thymian | Holzfass

dammwild

**2021 GE Syrah aus Aßmannhäuser Holzfass**

Badisches Land | Ziereisen | Markgräferland

**Bôtan Henry Quatre**

Waldfrüchte | Kräuter | Verjus

brombeere

**2014 late harvest red Heinrich**

Merlot | Zweigelt | Blaufränkisch

**FAR & SON**

Sauerkische | Hibiskus | Mezze