

MENÜ

GENIESSERZEIT

Blattkohl – Temaki

Reis | eingelegte Karotten | Aubergine | Shiso

Ochsenherztomate

Pumpernickel | Bienenpollen | Burrata | Garum

Kaaaaas | Gut Ogrosen

Alte Berta | Knödel | Beete | Tomate

Pasta „Nerano“

Peccorino | Zucchini | Pinien Miso

Weide-Bresse-Huhn

Schwarzer Knoblauch | Tomate | Gartenbohnen

Johannisbeere | Safran

Gebacken | cremig | Eis | Altenburg

5 Gänge für 130,00 – Getränkebegleitung 70,00
(Sie entscheiden, welcher Gang ihnen flöten geht)
6 Gänge für 140,00 – Getränkebegleitung 84,00

Die Menüpreise verstehen sich inkl. LEOGANT Filterwasser.

Preise in € inkl. MwSt.

GETRÄNKEBEGLEITUNG

TEMAKI

2025 VIBRA Bianco Cuvée

Mastroberadino | Kampanien | Falanghina – Greco - Fiano

KOMBUCHA TIME | Organic – don't Panic

Kaffee | Grüner Tee | Kombucha

OCHSENHERZ

2024 Brachetto d'Aqui DOCG

100% Brachetto | Piemont | Rocchetta Tanaro

RISH | Feigenblatt

Wild | Sencha Tee | Fermentier

KAAAAAS

2022 Weissburgunder -S-

Dönnhoff | Oberhausen a. d. Nahe | zwei Lagen

KOMBUCHA TIME | Velvet Vanilla

Pu-Erh-Tee | Benifuuki Tee | Vanilleschote

PASTA

L'INSOLITE No. 6 Melon de Bourgogne

Loire | 3 Jahre Holzfass ohne Sulfite | Domaine de la Foilette

ARENSBAK red | Kopenhagen

Eichenholz | Johannisbeere | Yunnan Tee

WEIDEHUHN

2023 Beaujolais Blanc Chardonnay

G. Descombes | Villié-Morgon | südliche Burgund

Villbrygg FJELL 01 | Berg 01

Wildpreiselbeere | Rosmarin | Zitronengras

JOHANNISBEERE

2019 GINSTER Riesling Kabinett

Markus Schneider | Leiwen an der Mosel

Villbrygg SKOG 03 | WALD 03

Fichtenprose | Zitronengras | Schafgarbe | Birkenblätter