

# Abendmenü

Vorspeise

## BROKKOLI

Erbse / Joghurt / Kerne / Nüsse / Gewürze  
*Broccoli - pea / yoghurt / seed / nuts / spices*

Suppe

## MANGOLD

Schwarzer Reis / Apfel / Zwiebel / Majoran  
*Chard - black rice / apple / onion / marjoram*

Zwischengang

## WECK MICH !

Mais / Tomate / Paprika / Rosmarin / alter Balsamico  
*Bottle me ! - corn / tomato / bell pepper / rosemary / old balsamic vinegar*

Hauptgang

## WURZELWERK

Kerbelknolle / Sellerie / Pastinake / Preiselbeere / Senf  
*Root artwork - bulbous chervil / celeriac / parsnip / lingonberry / mustard*

Dessert

## ZITRONENTARTE

Holunderblüte / Baiser / Vanille / Zitrone / Schokolade  
*Lemon tarte - elderflower / meringue / vanilla / lemon / chocolate*

5 GÄNGE – 54  
*5 Course. – 54*

INKL. WEINBEGLEITUNG - 80  
*with wine accompaniment. - 80*

4 GÄNGE – 48  
*4 Course. – 48*

INKL. WEINBEGLEITUNG - 70  
*with wine accompaniment. - 70*

3 GÄNGE – 41  
*3 Course. – 41*

INKL. WEINBEGLEITUNG - 60  
*with wine accompaniment. - 60*

# Weinempfehlung

2016 CHARDONNAY  
DOMAINE DU TARIQUET / GASCOGNE / FRANKREICH

frisch & ausdrucksstark / vanille / floral  
*fresh & expressive / notes of vanilla / floral*

0,1 l

2016 WEISSBURGUNDER  
LERGENMÜLLER / HEINFELD / PFALZ

verspielte Fruchtaromatik / schöne Säure- & Körperstruktur / frisch & cremig  
*dainty fruit / nice acidity and body / fresh & creamy*

0,1 l

2014 PINOTAGE „BOSSTOCK“  
MAN FAMILY WINES / COASTAL REGION / SÜDAFRIKA

körperreich & elegant / rote Beeren / leichte Würze  
*full bodied & elegant / red berries / mild Spices*

0,1 l

2014 FLOR DAS TECEDERAS  
QUINTA DAS TECEDERAS / DOURO / PORTUGAL

frisch / wilde Beeren / mineralisch / Zwetschgen und Pflaumen  
*fresh / wild berries / minerality / damsons and plums*

0,1 l

2014 SAUVIGNON BLANC BRUT  
SCHLOSS VAUX / ELTVILLE / RHEINGAU

fruchtbetont / leichte Zitrus- & Himbeeraromen / feiner Schmelz  
*accentuated fruit / light lemon- & raspberry aroma / soft melt*