

Aperitif Empfehlung / aperitif recommandation

<i>Bloody Mary Sorbet / Sellerie / Wodka</i>		8,90 €
<i>Bloody Mary sorbet / celery / vodka</i>		

Weinempfehlung / wine recommandation

<i>2021 Riesling „limestone“ - Qualitätswein</i>	0,1l	5,90 €
<i>Weingut Franz Keller, Rheinhessen</i>	0,25l	13,90 €
<i>Fruchtsüß</i>		

Herrlich mineralischer Kalksteinverführer, der über die Zunge tanzt. Der Limestone basiert auf den Trauben aus den Großen Lagen.

Empfehlung des Küchenchefs / chefs recommandation

<i>Hausgebeizter Lachs / Erbsenhummus / Wasabi Erdnuss / Apfel-Rüben Sorbe</i>	15,90 €
<i>House cured salmon / Pea hummus / Wasabi peanut / Apple-turnip sorbet</i>	
<i>Gazpacho / Croutons / Kräuteröl / Schnittlauch</i>	7,90 €
<i>Gazpacho / herb oil / chives</i>	
<i>Veganes Gemüsecurry / Kartoffel / Kokos / Sesam</i> 	24,90 €
<i>Vegan vegetable curry / potatoes / cocos / sesame</i>	
<i>Petermannle / Risotto / Pfifferlinge / Kirschtomate</i>	31,90 €
<i>Perch / Risotto / Chanterelles / Cherry tomato</i>	
<i>Rib Eye / Pimientos de Padron / Drillinge / Mojo Rojo</i>	34,90 €
<i>Rib Eye / Pimientos de Padron / potatoes / Mojo Rojo</i>	
<i>Rüblükuchen / Karotten Sorbet / Minzcrumble / Orange</i>	11,90 €
<i>Carrot Cake / Carrot Sorbet / Mint Crumble / Orange</i>	