

Aperitif Empfehlung / aperitif recommandation

<i>Hibiskus Breeze, Ramazotti Rosato, Tonic Water, Soda</i>		7,90 €
<i>Hibiscus breeze, Ramazotti Rosato, Tonic Water, Soda</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>Sommerlicher Pflücksalat / Burrata / Serrano / Pfirsich / Passionsfrucht</i>		15,90 €
<i>Salad / Burrata / serrano ham / peach / passionfruit</i>		
<i>Pfiffersüppchen / Croutons / Rahm / Kräuteröl</i>		7,90 €
<i>Chanterelle soup / croutons / cream / herb oil</i>		
<i>Veganes Risotto / Pfifferlinge / Brokkoli / Mandeln / Bete Chips</i>  		24,90 €
<i>Vegan risotto / chanterelles / broccoli / almond / beet root</i>		
<i>Zander / Risotto / Pfifferlinge / Kirschtomaten</i>		31,90 €
<i>Pike 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>Tiramisu / Waldbeere / Kaffee / Zitrone</i>		12,90 €
<i>Tiramisu / berries / coffee / lemon</i>		