

Aperitif Empfehlung / aperitif recommandation

Hibiskus Breeze, Ramazotti Rosato, Tonic Water, Soda 7,90 €

Hibiscus breeze, Ramazotti Rosato, Tonic Water, Soda

Martini Vibrante alkoholfrei, Secco alkoholfrei, Soda 7,90 €

Martini Vibrante alcohol free, Secco alcohol free, Soda

Weinempfehlung / wine recommandation

2023 Würzburger Stein Weißer Burgunder^o, trocken - VDP. Erste Lage 0,25l 13,90 €

„Stachel Edition „ 0,1l 7,90 €

Weingut Staatlicher Hofkeller, Würzburg

Restzucker: 2,0 g/l Säure: 5,6 g/l Alkohol 12,5 %Vol.

In der Nase fruchtiger Weinbergspfirsich und Zitronengras. Am Gaumen strukturiert saftig, Präzision und doch eine feine, elegante Geschmeidigkeit.

Empfehlung des Küchenchefs / chefs recommandation

Kräuterseitling / Rote Beete Hummus / Wasabi Erdnuss/ Terriyaki 14,90 €

King oyster mushroom, beetroot hummus, wasabi peanut, teriyaki

Kürbissüppchen Kokos / Kerne / Garnele 7,90 €

Pumpkin Soup / Coconut / Seeds / Prawn

Confierte Pastinake / Safranrisotto / Kaffeelack/ rote Zwiebelmarmelade   24,90 €

Confit parsnip, saffron risotto, coffee glaze, red onion jam

Butterfisch / Safranrisotto / rote Zwiebelmarmelade / wilder Brokkoli 29,90 €

Butterfish, saffron risotto / red onion jam / wild broccoli

Lammrücken / Spitzkohl / Kartoffelzigarre / Hibiskusjus / Brombeere 34,90 €

Rack of lamb / Pointed cabbage / potato cigar / hibiscus jus / blackberry

Dekonstruierter Zwetschkuchen / Crumble / Vanillecreme

Sauerrahm - Zimt Eis 12,90 €

Deconstructed Plum Cake / Crumble / Vanilla Cream

Sour Cream & Cinnamon Ice Cream