

weisswein

Grauburgunder (Vegan & Bio) CO₂ neutral
Weingut Matthias Gaul / Grünstadt-Asselheim – Pfalz
Qualitätswein / trocken / 2024

Chardonnay (vegan)
Weingut Doppler Hertel / Essingen – Pfalz
Qualitätswein / trocken / 2024

roséwein

Côtes des Rosé (BIO dynamisch)
Cinsault / Grenache / Syrah
Weingut Gérard Bertrand / Languedoc Roussilon / Südfrankreich
Qualitätswein / trocken / 2024

rotwein

Heritage 806 Corbières (BIO dynamisch)
Grenache / Carignan / Mourdere / Syrah
Weingut Gérard Bertrand / Languedoc Roussilon / Südfrankreich
Qualitätswein / trocken

Crazy Gaul (vegan)
Merlot / Cabernet / Sauvignon / Tempranill
Weingut Matthias Gaul / Grünstadt - Pfalz
trocken / 2020

0,2 l

9,50 EUR

10,90 EUR

0,2 l

10,90 EUR

0,2 l

11,90 EUR

12,90 EUR

0,75 l

29,00 EUR

34,00 EUR

0,75 l

34,00 EUR

0,75 l

36,00EUR

39,00 EUR

vorspeisen

3erlei „Feder-Vieh“
Wachtelroulade mit Gänseleber / Ente mit Mango & Kardamom / Paté mit grünem Pfeffer / confierte Zwiebeln /
Wildpreiselbeeren / Sellerie / Haselnüsse

Süßkartoffel meets Avocado 
Salat / Kichererbse / Cranberries / Shiso-Espuma
Schnitte / Steckrübe / Cashews / Creme / Frisée

zwischen gang

Hummer
Ravioli / Bisque / Espuma

Chunjuan 
Kleine Frühlingsrollen / Wurzelgemüse / Soja / Sesam / Glasnudeln / süß-scharfer-Dip

suppen

Erbse & Oxtail
Erbsencreme / Ochsenchwanzpraline / Crème fraîche

Pastinake & Hafer 
Hafermilch / Curry / Hafer-Knusper / Sojajoghurt / Kürbiskernöl

sorbet

Zitrone 
Vodka

hauptspeisen

Filetsteak
Black Angus gegrillt / 2erlei Trüffel (intern: Praline & Kruste) / Rosenkohlblätter /
Püree von der gelben Bete

Kalbsrücken
am Stück gegart / Sauce Bernaise / Creme vom Kartoffelgratin / Honig-Karotten

Edamame-Tofu-Bowl 
Dim-Sum / Kokos / Zuckerschoten / schwarzer Reis / Chili / Shiso-Espuma / Kikuna-Leaves

desserts

Panna Cotta
Im Ring / Joghurt / Limette / Yuzu / Nougat / Schokolade / Basilikum

Sanddorn x Mango 
weißes Schokoladenmousse / Mango-Passionsfrucht-Kompott & Espuma /
Himbeer-Knusperli und Gel

6-Gang-Menü pro Person 99,00 EUR inkl. ein Glas Champagner

 = Vegetarisch  = Vegan L = Laktosefrei G = Glutenfrei

Preis
unverändert
seit 2024