



A P E R O

Granatapfel | Gingerale | Sekt | auch Alkoholfrei 7,50

K Ü C H E N G R U S S

PILZE | BROT

Zwiebel-Krusten-Brot mit Aufstrich

V O R S P E I S E N

BROKKOLI | SHIITAKE

2019 Grauburgunder K&U Edition, Weingut Holger Koch, Baden 0,1l

HÜHNERBRUST & -HERZ | BETE | PAPRIKA

2019 Sangiovese „I Paoli“ IGT, Azienda Agricola Fiorano, Marken 0,1l

MUSCHELN | BOHNE | SALZ-KUMQUAT

2019 „Adur“ Getariako Txakolina, Barrero y Gomez, Baskenland 0,1l

SORBET: Tomate | Basilikum

H A U P T S P E I S E N

FORELLE | PASTINAKE | APFEL

2018 Grüner Veltliner „Wachauer Terrassen“ Weingut Veyder-Malberg, Wachau 0,1l
oder

RINDERFILET & -BACKE | KAROTTE | ROSMARIN

2017 Rioja Segundo Ano „Onomastica“ Carlos Serres, Rioja 0,1l
oder

KÜRBIS VARIATION | GRÜNES CURRY

2018 Gundelsbacher RIESLING, Weingut Leon Gold, Württemberg 0,1l

N A C H S P E I S E N

MAIS | ZIMT | ZWETSCHGE

Kirsbaervin „Sur Lie“ Frederiksdal Kirsebaervin A/S, Lolland 5cl
oder

CAMEMBERT | TOPINAMBUR | BIRNE

Schaumwein „Champagner Bratbirne“ Manufaktur Jörg Geiger, Schwäbische Alb 0,1l

Aufpreis im Menü bei Rind 5,-

4 Gang Menü 69,-	korrespondierende Weine	28,-
5 Gang Menü 83,-	korrespondierende Weine	35,-
6 Gang Menü 97,-	korrespondierende Weine	42,-