



## A P E R O

Sauerampfer Spritz | Gin | auch Alkoholfrei 8,50

## K Ü C H E N G R U S S

### SPINAT

Zwiebel-Krusten-Brot mit Aufstrich

## V O R S P E I S E N

### SPARGEL

*2023 Weißburgunder, Weingut Holger Koch, Baden 0,1l*

### WACHTEL | TOM KA | ERDNUSS

*2022 Riesling VDP, Weingut Beurer, Württemberg 0,1l*

### GARNELE | RADIESCHEN | EICHBLATT

*2023 Côtes du Rhône Blanc »La Gerbaude« Domaine Denis Alary, Rhône 0,1l*

GRANITÉ: Waldmeister | Himbeere

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

### ADLERFISCH | GRÜNER SPARGEL | BEURRE BLANC

*2022 Sulzfelder Silvaner „Alte Reben“ Weingut Zehnthof-Luckert, Franken 0,1l  
oder*

### SCHWEIN x2 | LAUCH | PAPRIKA SALSА

*2022 „Black“ D.O Penedès, Bodega MontRubi, Penedès 0,1l  
oder*

### KOHLRABI | EI | LIEBSTÖCKEL

*2022 Grauburgunder natur, AdamsWein, Rheinhessen 0,1l*

## N A C H S P E I S E N

### RHABARBER

*Pet Nat “Peyre Rouge” Côté Cairn, Rhône 0,1l  
oder*

### ROQUEFORT | ZWIEBEL | FENCHEL

*2022 Muscat de Rivesaltes naturel AOC, Domaine Poudereux, Roussillon 0,1l*

4 Gang Menü	85,-	korrespondierende Weine	32,-
5 Gang Menü	102,-	korrespondierende Weine	39,-
6 Gang Menü	119,-	korrespondierende Weine	46,-

Auf Wunsch auch Alkoholfreie Getränke Begleitung

Allergen- u. Zusatzstoffkennzeichnung bekommen sie von unserem Service