

## Menü 1

### aperitif

Basilikum Spritz (auf Wunsch auch alkoholfrei)  
Sekt und Balis Basil, die Kultlimonade mit Limette, Ingwer und frischem Basilikum. 0,2 ltr. \_ 7,90 Euro

### grüner spargel / trüffel

Salat von grünem Spargel / Wachtelei / Trüffelöl / Kirschtomate / Balsamico  
2023 Blanc de Noir Spätburgunder trocken / Mayschoss-Altenahr,  
Ahr 0,1l \_ 6,00 Euro

### kürbis / brezel

Cremesuppe vom Hokkaido / Brezelperlen / Kürbiskerne /  
Kurkuma  
2022 Grauburgunder Goldkapsel / Ellermann-Spiegel / Pfalz 0,1l \_ 6,50 Euro

### lachs / chili

Lachsfilet auf der Haut gebraten / Zucchini-Tomaten-Gemüse /  
gebratene Polenta  
2019 Chardonnay Reserve / Fritz Wassmer / Baden \_ 8,00 Euro

### quitte / champagner

Quittenschiffchen / Mascarpone / Vanille / Champagner Parfait /  
Schokoladencrumble  
OMEGA 1868 Mayschoss-Altenahr / Ahr 0,05l \_ 8,00 Euro

## Menü 2

### aperitif

Hibiskustraum (auf Wunsch auch alkoholfrei)  
Sekt und Hibiskusblüte  
0,1 ltr. \_ 8,50 Euro

### rote bete / feldsalat

Carpaccio von roter Bete / Feldsalat / Himbeer-Dressing / Walnüsse / gehobelter  
Parmesan  
2022 Grauburgunder Goldkapsel / Ellermann-Spiegel / Pfalz 0,1l \_ 6,50 Euro

### rosenkohl / granatapfel

Rosenkohlsuppe / Granatapfelkerne / Schmand / Croutons  
2019 Chardonnay Reserve / Fritz Wassmer / Baden 0,1l \_ 8,00 Euro

### kalb/ steinpilze

Kalbsrückensteak / Steinpilzsaahneragout / Prinzessbohnen / Kartoffelgratin  
2020 Ahrweiler Spätburgunder trocken / Maibachfarm / Ahr 0,1l \_ 8,00 Euro

### mandarine / blutorange / aperol

Mandarine / Limettensahne / Blutorangensorbet / Zitrusganache / Kokos /  
Aperol / Joghurtbaiser  
2018 Erdener Treppchen / Riesling Auslese / Meulenhof / Mosel 0,1l \_ 6,50 Euro

49,50 Euro

Degustations-Package:  
inkl. 1 Glas Wein pro Gang \_ 26,00 Euro / inklusive Aperitif \_ 32,50 Euro

 vegetarisch     vegan