

Menü 3

aperitif

Weißduftig (alkoholfrei) / Wiesenobst trifft Holunderblüte /
Manufaktur Jörg Geiger, Baden 0,1 ltr. _ 6,50 Euro

kräuterseitling / shitake/ kartoffeln

gebratene Pilze / Kartoffelpüree / Rosmarin / Thymian / Aubergine

2018 Schloss Marienlay Riesling trocken / Reichsgraf von Kesselstadt / Mosel
0,1l _ 6,00 Euro

apfel / pastinake

Apfel-Pastinakensuppe / Sojasahne / gebackene Lauchstreifen/ Kurkuma

2022 Grauburgunder Goldkapsel / Ellermann-Spiegel / Pfalz 0,1l _ 6,50 Euro

rote linsen/ wintergemüse

veganes Linsengulasch / Karotten / Frühlingslauch / Zwiebeln / Paprika / veganer
Schmand

2019 Chardonnay Reserve / Fritz Wassmer / Baden 0,1l _ 8,00 Euro

kirschen / schokolade

„Schwarzwälder Kirsch“ / Avocado-Schokoladensteine / glasierte Kirschen /
Crumble / Sud

OMEGA 1868 Mayschoss-Altenahr / Ahr 0,05l _ 8,00 Euro

49,50 Euro

Degustations-Package:

inkl. 1 Glas Wein pro Gang _ 26,00 Euro / inklusive Aperitif _ 32,50 Euro

 vegetarisch

 vegan