

Menü 3

aperitif

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

kichererbsen / linsen / minze

Kichererbsen / rote Linsen / Gemüsewürfel / Lauch /
Kreuzkümmel / Koriander / Minze

2021 Stairs n° Roses Next Generation / Cabernet Blanc, Sauvignac, Hibernat /
Viermorgenhof / Mosel 0,1l _ 6,00

süßkartoffel / karotte

Cremesuppe aus Süßkartoffeln und Karotten /
vegane Creme / Balsamico / Thymian-Croutons

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

nudeln / trüffel

Tagliatelle / Trüffelöl / Kirschtomaten / Babyspinat /
vegane Käse / gebackener Rucola

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

„panna cotta“ / weinbergpfirsich

Vegane Soja Panna Cotta / Beeren / Weinbergpfirsich-Sorbet

2018 Erdener Treppchen / Riesling Auslese / Meulenhof / Mosel 0,1l _ 6,50

49,50

Degustations-Package:

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

 vegetarisch

 vegan