

Zu unserem Menü
bieten wir
eine hausgemachte,
alkoholfreie
Getränkebegleitung
sowie
eine Weinbegleitung
an.

Aperos

Makrele
Aal, Dill

Spargel
Forelle, Brunnenkresse, Pinienkerne

Hecht
Sellerie, Algen

Broiler
Pommes, Passe Pierre, Eigelb

Spanferkel
Feige, Zwiebel

Short Rib „Sonnenallee“
Linsen, Spinat, Joghurt, Aubergine

Rhabarber
Mandel, Joghurt

Petit Fours

7 Gänge // 129,-

jeder weitere Gang 18,-

Wasser einmalig 6,- p.P.

einsunternull®

Zu unserem Menü
bieten wir
eine hausgemachte,
alkoholfreie
Getränkebegleitung
sowie
eine Weinbegleitung
an.

Aperos

Kohlrabi
Sauerrahm, Dill

Risotto „Dreierlei“
Frühlingslauch, Parmesan, Puffreis

Pilz
Zwiebel, Feige

Chicorée
Haselnuss, Polenta

Spargel
Kartoffel, Brunnenkresse, Pinienkerne

Aubergine „Sonnenallee“
Linsen, Spinat, Joghurt

Rote Bete
Johannisbeeressig und Milch

Petit Fours

7 Gänge // 129,-

jeder weitere Gang 18,-

Wasser einmalig 6,- p.P.

eins **unternull**®

We offer a
homemade
non-alcoholic
drinks pairing
or a wine pairing
with our menu.

finger food

mackerel
eel, dill

asparagus
trout, watercress, pine nuts

pike
celeriac, seaweed

chicken
chips, seaweed, egg yolk

suckling pig
fig, onion

short rib „Sonnallee“
lentils, spinach, yogurt, eggplant

rhubarb
almond, yogurt

petit fours

7 courses // 129,-

additional course 18,-

water flat 6,- p.P.

einsunternull®

We offer a
homemade
non-alcoholic
drinks pairing
or a wine pairing
with our menu.

finger food

kohlrabi
sour cream, dill

risotto „in three ways“
spring onion, parmesan, puffed rice

mushroom
onion, fig

chicory
hazelnut, polenta

asparagus
potato, watercress, pine nuts

eggplant „Sonnallee“
lentils, spinach, yogurt

beetroot
currant vinegar and milk

petit Fours

7 courses // 129,-

additional course 18,-

water flat 6,- p.P.

einsunternull®