

Dinner

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



Getränkebegleitung

einsunternull

Salziges

Gebackenes & Aufgeschlagenes

Saibling
fermentierte Erdbeeren, braune Butter

Weißer Rüb
Bete, Joghurt, Dill

Muscheln
Miso, Tomate

**+ Kaisergranat
32€**

Kartoffel
Lauch, Steinpilz

Rind
Wirsing, Vadouvan

Pfirsich
Zitronen Tagetes, Gingerbier

Süßes

Erweiterung durch Gänge aus dem
vegetarischen Menü möglich

6 Gänge // 155,-

7 Gänge // 170,-

Wasserpauschale // 12,- p.P.

Dinner

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



Getränkebegleitung

einsunternull

Salziges

Gebackenes & Aufgeschlagenes

Gemüse
Rettich, fermentierte Erdbeere

Weißer Rüb
Bete, Joghurt, Dill

Miso
Tomate, Vervene, Estragon

Kartoffel
Lauch, Steinpilz

Sellerie
Buchweizen, Mangold

Pfirsich
Zitronen Tagetes, Gingerbier

Süßes

weitere Gänge auf Anfrage möglich

6 Gänge // 155,-

Wasserpauschale // 12,- p.P.