

# Dinner

---

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



Getränkebegleitung

**eins**unternull

Salziges

---

Gebackenes & Aufgeschlagenes

---

Forelle  
fermentierte Erdbeeren, braune Butter

Weißer Rübchen  
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

**eins**unternull

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.