

Wine

als Aperitif gibt es einen Rieslingsekt brut vom Schlossgut Liebig Bernhard Kirsten, Klüsserath / Mittelmosel oder einen alkoholfreien NoGin-Tonic mit Dr. Polidorís Tonic Water

2022er Château SiTho vom Schweicher Annaberg 1. Lage Riesling "Cuvée SonnenSchein"
Gutsabfüllung Weingut Bernhard Werner, Leiwen / Mittelmosel
6,50 Euro / 1 dl Glas

2020er Terre d'Argile, Domaine de la Janasse Courthézon / Côtes-du-Rhône Village
8,50 Euro / 1 dl Glas

Moscatel Sherry Superior, Emilio Lustau, Jerez / Spanien
8,50 Euro / 5cl Glas

als Amuse Bouche gibt es Berner Käsewähe, ofenfrisches Schwarzkümmel-Foccaciabrot & Schichtkäse verfeinert mit frisch gepresstem Leinöl & geröstetem Brennesselsamen sowie Käferbohnenkrem

Bärlauchsuppe mit verlorenem Bio-Ei vom Hofgut Dösterhof, dazu gebuttertes Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot mit Radieschen

Saftgulasch vom English Longhorn vom Bio-Bauernhof Sandhof dazu Wellenbandnudeln aus Urdinkelgries und Brokkoli

Schokoladeneisterrinen aus 55%iger Valrhona und 99%iger Michel Cluizel Schokolade mit Orangenragout und Orangenpraline

Merü



Magisch
usikalisches
enü