



MENÜ

AM 14.02.25 AB 18:00 UHR

Aperitif-Empfehlung

FOR 2 LOVEBIRDS

Gin | Zitrone | Himbeere

12,50€

GLAS CHAMPAGNER 0,1L
VEUVE CLICQUOT

12€



Wein-Empfehlung

BLANC DE NOIR -
45 JAHRE EMSTALER HÖHE

Spätburgunder | Manz | Rheinhessen

0,1l - 5,50€ | 0,2l - 9,90€

0,5l ink. Tafelwasser - 25,00€

ROSENROT
EMSTALER HÖHE EDITION

Dornfelder und Merlot | Manz | Rheinhessen

0,1l - 5,00€ | 0,2l - 9,00€

0,5l ink. Tafelwasser - 22,50€


Digestif-Empfehlung

APRICOT BRANDY

Scheibel | Schwarzwald

2cl - 7,50€

4cl - 14,00€





MENÜ

Amaze-Graefe

CAPPUCCINO VON ROTER BETE

Sojamilch

Vorspeise

EMSTALER GEMÜSEGARTEN

fermentiertes & eingelegtes Gemüse | Salatspitzen

Zwischengang

SELLERIE

Zwiebel | Lauch

Sorbet

SORBET VOM PFIRSICH

Chamopagner | Bronzefenchel





MENÜ

Hauptgericht

MILLE FEUILLE VON DER KAROTTE

Strudelteig | Zitronengras

Pre-Dessert

POPCORN-MAIS

Himbeere | Brause

Dessert

VARIATION VON
HAUSGEMACHTEN SORBETS

PREIS PRO PERSON

5-Gänge - 85,00€

4-Gänge (ohne Zwischengang) - 75,00€

jedes Menü inkl. Amuse-Gueule & Pre-Dessert

