

Weinstuben-Menü

Wine tavern menu

Vorspeise

Rochenflügel 14€

Wildkräuter/Risotto/Yuzu

2019 Traiser Weißburgunder und Auxerrios,
Weingut Dr.Crusius, Nahe

Hauptgang

Ruppiner Lamm 30€

Rote Bete/Polenta/Herbstapfel

2019 Barbera d'Alba „Dina“,
Azienda Agricola Negro, Piemont

Dessert

Guanaja Kuvertüre 12€

Sanddorn/Pecannuss/Ahorn

2019 Riesling Auslese Schieferjuwel,
C.A. Haussmann, Mosel

Starter

Skate wing 14€

Wild herbs/risotto/yuzu

2019 Traiser Pinot Blanc and Auxerrios,
Winery Dr.Crusius, Nahe

Main course

Ruppin lamb 30€

Beetroot/Polenta/Autumn apple

2019 Barbera d'Alba „Dina“,
Azienda Agricola Negro, Piedmont

Dessert

Guanaja couverture 12€

Sea buckthorn/pecan/maple

2019 Riesling Auslese Schieferjuwel,
C.A. Haussmann, Moselle

2 Gang 40€ (Vorspeise+Hauptgang oder Hauptgang+Dessert) mit Wein 51€
3 Gang 52€ (Vorspeise+Hauptgang+Dessert) mit Wein 68€

2 Course 40€ (starter+main course or main course+dessert) with wine 51€.
3 course 52€ (starter+main course+dessert) with wine 68€