

Weinstuben-Menü

Wine tavern menu

Vorspeise

Ceviche vom Hamachi 18€

Johannisbeere / Wiesenkräuter / Sommer-Gin

2021 Sauvignon Blanc,
Weingut Knipser, Pfalz

Starter

Hamachi ceviche 18€

currant / meadow herbs / summer gin

2021 Sauvignon Blanc,
Winery Knipser, Palatinate

Hauptgang

Nordfriesisches Wagyu 40€

Tasmanischer Bergpfeffer / Maniok / bunte Rüben

2020 Barbera d. Alba „Dina“,
Azienda Agricola Negro, Piemont

Main course

North Frisian Wagyu 40€

Tasmanian mountain pepper/manioc/coloured turnips

2020 Barbera d. Alba „Dina“,
Azienda Agricola Negro, Piedmont

Dessert

Tainori-Kuvertüre 18€

Banane / Estragon / Buttermilch

2019 Riesling Auslese Schieferjuwel
Mosel

Dessert

Tainori couverture 18€

Banana / tarragon / buttermilk

2019 Riesling Auslese Schieferjuwel
Mosel

2 Gang 56€ (Vorspeise+Hauptgang oder Hauptgang+Dessert) mit Wein 70€
3 Gang 74€ (Vorspeise+Hauptgang+Dessert) mit Wein 94€

2 Course 56€ (starter+main course or main course+dessert) with wine 70€.
3 course 74€ (starter+main course+dessert) with wine 94€