

Weinstuben-Menü

Wine tavern menu

Vorspeise

Gebeizter Hirschrücken 18 €

Preiselbeere/Kastanie/Eiskraut

2020 Grauburgunder
Weingut Bercher, Baden

Hauptgang

Rosenberg-Garnele 40 €

Kalamansi/Risotto/Passepierre

2021 Frühburgunder „Pas de Blanc de Noir“
Dr. Crusius, Nahe

Dessert

Amatika-Kuvertüre (vegan) 18 €

Yuzu/rote Bete/Walnuss

2015 Beerenauslese
Heidi Schröck, Rust-Österreich

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

Starter

Marinated venison loin 18 €

cranberry/chestnut/ice plant

2020 Grauburgunder
Weingut Bercher, Baden

Main course

Giant river prawn 40 €

calamansi/risotto/salicornia

2021 Frühburgunder „Pas de Blanc de Noir“
Dr. Crusius, Nahe

Dessert

Amatika couverture (vegan) 18 €

yuzu/beetroot/walnut

2015 Beerenauslese
Heidi Schröck, Rust-Austria

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