

Menü №2

Gruß aus dem Harz – Amuse

Hecht/Kürbisbrot/Sonnenwurzel
Ziegenkäse/Feige/Kimchi
Harzer Wild/Frühlingsrolle/Rotkohl

Weinbegleitung

alkoholfreie Getränke- begleitung

Hagebutte

Kombucha/Crosne/Amaranth/
Schnittknoblauch

2020er „Goldtröpfchen“,
Riesling GG, trocken,
Weingut Nik Weis,
St. Urbans-Hof, Mosel

Sparkling Juicy Tea
Verbene-Jasmin-
Riesling, van Nahmen

Goldforelle x 3

Gurke/Sakura/Marone

2021er Sancerre
„Les Baronnes“ Rosé,
trocken, Pinot Noir,
Henri Bourgeois,
Frankreich

Rote Triumphbeere
(Stachelbeere),
Fruchtnektar,
van Nahmen

Haferwurzel

Blutorange/Kichererbse/Sesam

Perlhuhn Label Rouge

Trüffel/Eigelb/Original Beans

2019er Côtes du Rhône,
Roulepiere, trocken,
P. Amadieu, Frankreich

Morellenfeuer
Sauerkirsch Pinot Noir,
Direktsaft, van Nahmen

Pflaume

Shiso/Ingwer/Miso

Rochenflügel

Kalamansi/Beurre Blanc/Eiskraut/Kaviar

2018er Montfort
Chardonnay, trocken,
Weingut Disibodenberg,
Nahe

Konstantinopeler Apfel-
quitte, Quittennektar,
van Nahmen

Valrhona Komuntu 80%

Schwarzwurzel/Guave/Macadamia/Oxalis

Graham's 20 years old
Tawny Port, Portwein,
Portugal, Douro-Tal

Wilde Pflaume,
Direktsaft,
van Nahmen

Süßes & Kaffee

Menüpreis inklusive Wasser & Kaffee **150 €** pro Person

Menüpreis mit Weinbegleitung **206 €** pro Person
(enthält ein Glas Wein 0,1 l und zum Dessert 5 cl Dessertwein)

Menüpreis mit alkoholfreier Getränkebegleitung **170 €** pro Person

Bei unserem Menü kann es aufgrund von Lieferausfällen zu kurzfristigen Änderungen kommen.