

Weinstuben-Menü

Wine tavern menu

Vorspeise

Happy Foie 18 €

Gewürzbrot/Kapstachelbeere/Verjus

2020 Gewürztraminer Alsace Domaine Rieflé,
Frankreich, trocken

Hauptgang

Seeteufel 40 €

Artischocke/Acquerello/Zitrusfrüchte

2021 Sancerre Rosé Les Baronnes,
Frankreich, trocken

Dessert

Harzgeist 18 €

Original Beans/Passionsfrucht/Matcha

2021 Altenberg Riesling Auslese
von Othegraven, Mosel

2 Gang 56€ (Vorspeise+Hauptgang oder Hauptgang+Dessert) mit Wein 72€
3 Gang 74€ (Vorspeise+Hauptgang+Dessert) mit Wein 94€

Starter

Happy Foie 18 €

spiced rye bread/Cape gooseberry/verjus

2020 Gewürztraminer Alsace Domaine Rieflé,
France, dry

Main course

Monkfish 40 €

artichoke/acquerello/citrus fruits

2021 Sancerre Rosé Les Baronnes,
France, dry

Dessert

Harzgeist 18 €

Original Beans/passionfruit/matcha

2021 Altenberg Riesling superior wine
von Othegraven, Mosel

2 Course 56€ (starter+main course or main course+dessert) with wine 72€
3 course 74€ (starter+main course+dessert) with wine 94€