

Weinstuben-Menü

Wine tavern menu

Vorspeise

Tempura-Garnelen 18 €

Wasabi/Fenchel/Iyokan

.....
2021 Sancerre Rosé, Les Baronnes,
Domaine Henri Bourgeois, Frankreich, trocken

Starter

Tempura shrimps 18 €

wasabi/fennel/iyokan

.....
2021 Sancerre rosé, Les Baronnes,
Domaine Henri Bourgeois, France, dry

Suppe

Spargelschaum 12 €

Bärlauch/Grissini/Hummus

Soup

Asparagus foam 12 €

wild garlic/grissini/hummus

Zwischengang

Prignitzer Maishähnchen 27 €

Erdnuss/Amaranth/Porree

.....
2021 Lugana Bianco Catulliano DOC,
Azienda Agricola, Pratello, Italien, trocken

Intermediate course

Prignitz corn fed chicken 27 €

peanut/amaranth/leek

.....
2021 Lugana Bianco Catulliano DOC,
Azienda Agricola, Pratello, Italy, dry

Sorbet

Blütenpollen-Sorbet 10 €

Birke/Johannisbeere/Buchweizen

Sorbet

Bee pollen sorbet 10 €

birch/currant/buckwheat

Hauptgang

Roastbeef „Black Ranch“ 40 €

Tasmanischer Bergpfeffer/wilder Brokkoli/Kartoffel

.....
2015 Chianti Colli Senesi DOCG, Weingut Panizzi,
San Gimignano, Italien, trocken

Main course

Roastbeef “Black Ranch” 40 €

tasmanian mountain pepper/wild broccoli/potato

.....
2015 Chianti Colli Senesi DOCG,
winery Panizzi, San Gimignano, Italy, dry

Dessert

Kaffee 18 €

Yuzu/Mascarpone/Pekannuss

.....
2018 Riesling Auslese „Grand Ayl“,
Weingut Peter Lauer, Mosel, fruchtsüß

Dessert

Coffee 18 €

yuzu/mascarpone/pecan nut

.....
2018 Riesling Auslese “Grand Ayl”,
winery Peter Lauer, Mosel, fruity & sweet

4 Gang 78,00€ (ohne Suppe & Zwischengang) mit Wein 103,00€

5 Gang 88,50€ (ohne Zwischengang) mit Wein 118,00€

6 Gang 105,00€ mit Wein 139,00€

4 course 78,00€ (without soup & intermediate course)
with wine 103,00€

5 course 88,50€ (without intermediate course)
with wine 118,00€

6 course 105,00€ with wine 139,00€