

Degustations Menue

„Kleine Einstimmung“

Dazu Bauernbrot & geschlagene braune Butter mit Sylter Meersalz

*„Sanft geräucherter Saibling“

Gekühlter Buttermilchsud mit Ingwer,
Himbeere, Dill & Gartengurke
24 €

„Wilde rote Salzwassergarnelen“

Confierte Ur Tomaten aus der Eifel von Theo Frings,
Thai Curry Aromen & Maracuja
25 €

*„Kabeljaurücken aus Island“

Caldeirada Sud, Muscheln & Fenchel
26 €

*„Irisches Salzwiesenlamm“

Karree & geschmorte Keule
Warmer Gemüsesalat mit Cous Cous, Kräuter, Salzzitrone
& kleiner Flammkuchen
38 €

„Käse von Affineur Waltmann aus Erlangen an unserem Käsewagen“

Dazu servieren wir Stemmi's Chutneys & Früchtebrot der Bäckerei Steinleitner
ab 15 €

*„Die Sommerbeeren 2020“

Gelierter Champagnersud mit Verbene, gestockte Vanillecreme & Himbeersorbet
16 €

„Süßer Abschied“

Menü in 6 Gängen
98 €

Große Weinreise
39 €

Große van Nahmen Saftreise
24 €

*Menü in 4 Gängen
76 €

Kleine Weinreise
28 €

Kleine van Nahmen Saftreise
16 €



verbundenheit