

aperitif

CODA GINGER MOST 5€

GURKE : GALIA MELONE : GINGER MOST 9€
Korn

KOMBUCHA : CASSIS : ORANGE 9€
Wermut

YUZU SAKE 7€
Birnenschaumwein

ROSÉ PETNAT MOUSSAMOUSSETTES 0,1l 8€
Agnes & Rene Mosse, Loire, Frankreich

CAVA „BLANC DE BLANCS BRUT NATURE“ 0,1l 8€
2013 Clos Lentiscus, Penedès DO, Spanien

tasting menu

PLATE *pairing drink*

GELBE TOMATE : KICHERERBSE : FIVE SPICE
ananas : zwetschge : koriander

APRIKOSE : KALAMATA OLIVE : BROMBEERE
kombucha, umeshu

CIRONÉ KÄSE : KAROTTE : CASHEWNUSS
genmai sake, kaffee

SÜSSKARTOFFEL : MANGO : SAUERRAHM
molke : himbeere : zitrone

BERGKÄSE : BIRNE : KRAUT
cidre, zirbelkiefer

BANANE : PIURA KAKAO : DARJEELING
moscato, jamaica rum

65€
6 Desserts

tasting menu
inkl. snacks & chocolate

33€
6 Drinks
ohne Alkohol 29€

inkl. gefiltertes Leitungswasser