

aperitif

CODA GINGER MOST 5€

KOMBUCHA : CASSIS : ORANGE 9€
Wermut

ROSÉ PETNAT MOUSSAMOUSSETTES 0,1l 8€
Agnes & Rene Mosse, Loire, Frankreich 0,75l 49€

CAVA „BLANC DE BLANCS BRUT NATURE“ 0,1l 8€
2013 Clos Lentiscus, Penedès DO, Spanien 0,75l 49€

tasting menu

PLATE *pairing drink*

KIWI : DINKELGRAS : HIMBEERE

traube : nuss : alge

AUBERGINE : PEKANNUSS : APFELBALSAMICO

oolong tee, sherry oloroso

SÜSSKARTOFFEL : MANGO : SAUERRAHM

molke : himbeere : zitrone

BERGKÄSE : BIRNE : KRAUT

cidre, zirbelkiefer

PAPRIKA : PFIRSICH : BÜFFELMILCH

vanille : zitrone : ingwer

BANANE : PIURA KAKAO : DARJEELING

moscato, jamaica rum

65€
6 Desserts

tasting menu
inkl. snacks & chocolate

33€
6 Drinks
ohne Alkohol 29€

inkl. gefiltertes Leitungswasser