

aperitif

KÜRBIS : APFEL : GINGER BEER 9€
Korn

KOMBUCHA : WILDE PFLAUME : ZITRONE 9€
Umeshu

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

LAMBIC ALE 0,15l 6€
2014 Framboise Boon, Sauerbier, Belgien

tasting

PLATE *pairing drink*

LILA KAROTTE : ANANAS : SOJAMILCH
passionsfrucht, rote bete

AUBERGINE : PEKANNUSS : APFELBALSAMICO
oolong tee, sherry oloroso

SCHAFSJOGHURT : BRIOCHE : TRAUBEN
quitte, spätburgunder

BERGKÄSE : BIRNE : KRAUT
cidre, fichtensprossen

KÜRBIS : CLEMENTINE : MAIS
yuzu, birne

TANZANIA KAKAO : PFLAUME : ZICHORIE
lambrusco, single malt

6 Desserts
65€

tasting
inkl. snacks & chocolate

6 Drinks
33€

inkl. gefiltertes Leitungswasser

late night

PLATE

pairing drink

LILA KAROTTE : ANANAS : SOJAMILCH *

passionsfrucht, rote bete

AUBERGINE : PEKANNUSS : APFELBALSAMICO

oolong tee, sherry oloroso

SCHAFSJOGHURT : BRIOCHE : TRAUBE *

schlehe, spätburgunder

TANZANIA KAKAO : PFLAUME : RAUCH *

lambrusco, single malt

4 Desserts
43€

small
inkl. chocolate

4 Drinks
25€

3 Desserts
33€

get to know *
inkl. chocolate

3 Drinks
18€

13€

single *

6€

Preise & Menüs verstehen sich pro Person

snacks

DRAGEE

gemischt

5€

PIG-POP

Apfel, Five Spices

4€

MANDEL

Karamell, Beniano Kakao

5€

PIEMONTESER HASELNUSS

Rote Bete / Chlorella Alge

5€

PRALINE

Pekannuss, Rauch

3€

drinks

long

KÜRBIS : APFEL : GINGER BEER 9€
Korn

KOMBUCHA : WILDE PFLAUME : ZITRONE 9€
Umeshu

on the rock

SHISO : APFEL : LITCHI 13€
Shochu

ROTE BETE : HIMBEERE : LAKRITZ 13€
Cachaça, Weisser Portwein

KIRSCH : SÜSSHOLZ : TRAUBE 13€
Doppelwacholder, Wermut

PANDAN : VOGELBEERE : LIMETTE 14€
Sake, Shochu

ANANAS : KORIANDER : ZITRONE 13€
Bourbon, PX Sherry

nitro

MANDARINE : YUZU : SAKE 15€
Birnenschaumwein

PFIRSICH : GRAPEFRUIT : THYMIAN 14€
Riesling Auslese, Gin

straight up

ESPRESSO : MOLKE : LAKRITZ 13€
Korn, Cognac

LIMETTE : GRAPEFRUIT : AHORN 13€
Rhum Agricole