



JAKOBSMUSCHEL | KARTOFFEL ESPUMA | PIMENT D'ESPELETTE | 15
2025 Weißburgunder | DQW | trocken | Weingut Pawis | Saale- Unstrut | 11

oder

CURRY- BLUMENKOHLSUPPE | YUZU | 15
2023 SCALA Edition Etâge 28/29 | Weinhaus Siegmund & Klingbeil | Saale- Unstrut | 11



ZANDER | SERRANO | SALBEI | PARMESAN- LINGUINE | BROMBEER | 26
2024 Saint- Azur | Rosé | trocken | Château Domaine Roubine | Provence | 11

oder

KALBS INVOLTINI | POLENTA | AUBERGINE | TOMATEN- CHUTNEY | 26
2023 Nero d'Avola | Corte dei Mori | trocken | Sizilien | 11

oder vegetarisch

TEMPURA GEMÜSE | SOUR CREAM | 26
2024 Grauburgunder | DQW | trocken | Weingut Gussek | Saale- Unstrut | 11



CRÈME BRÛLÉE | PISTAZIE | ORANGENBLÜTENEIS | 15
2024 Kaatschener Dachsberg | Solaris Auslese | Weingut Zahn | Saale- Unstrut | 8

oder

INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL | HAUSGEBACKENES BROT | 10
2022 Chardonnay „New Style“ | trocken | Weingut Salzl | Burgenland | 8

ZWEI GÄNGE | VORSPEISE ODER DESSERT, HAUPTGANG 35 | BEGLEITWEINE 17
DREI GÄNGE | VORSPEISE, HAUPTGANG, DESSERT 45 | BEGLEITWEINE 24
VIER GÄNGE | VORSPEISE, SUPPE, HAUPTGANG ZUR WAHL, DESSERT 55 | BEGLEITWEINE 30

