

## Menü

Snacks / Brot & aufgeschlagene Karamellbutter

I.

**Rettich eingelegt und mariniert**  
Buttermilch, Dillöl und Algenkaviar

II.

**Bachsaibling von den 25 Teichen**  
Eis vom grünen Apfel, Gurkensud und Misogurke

III.

**Kagoshima Wagyu Rind A5**  
Zwiebelchutney, eingelegte/geflämmte Perlzwiebel und Ponzu

IV.

**Confierter Winterkabeljau**  
Miesmuschel Beurre Blanc und eingelegter Spitzkohl

V.

**Brandenburger Perlhuhn**  
Gefüllte Wirsingroulade, confierte rote Beete und Malzessig

VI.

**Mandarinenolero**  
Nußbutter - Schokoladensud, Joghurt und Getreide

Oder

**Rohmilchkäse**

Comté, Reblochon de Savoie, Brillat Savarin und  
Fourme d'Ambert mit Hagebutten - Zitronen Senf

## Menü Vegetarisch

Snacks / Brot & aufgeschlagene Karamellbutter

I.

**Rettich eingelegt und mariniert**  
Buttermilch, Dillöl und Algenkaviar

II.

**Spargel und rote Beete**  
Glasierte Rote Beete, Rhabarber - Beetensud und Spargelsorbet

III.

**Steckrübe**  
Kimchi & Ingwer, Buchenpilz und Rübensud

IV.

**Aubergine „SousVide“**  
Joghurt - Gurkenemulsion, Rauch Mayo und Kartoffel

V.

**Pastinake<sup>3</sup>**  
Cassis und Tamarillojus

VI.

**Mandarinenolero**  
Nußbutter - Schokoladensud, Joghurt und Getreide

Oder

**Rohmilchkäse**

Comté, Reblochon de Savoie, Brillat Savarin und  
Fourme d'Ambert mit Hagebutten - Zitronen Senf

5 Gänge 86,- (Ohne Gang 3) / 6 Gänge 98,-

Incl. Mineralwasser Prickelnd / Still

Weinbegleitung 5 Gläser 54,- / 6 Gläser 64,-

Alkoholfreie Getränkebegleitung 1 Glas je 7,5

**Bier.**

|               |      |     |
|---------------|------|-----|
| Brlø Helles   | 33cl | 4,8 |
| Brlø Pilsener | 33cl | 4,9 |
| Brlø Naked    | 33cl | 4,9 |

**Kaffee**

|                    |      |     |
|--------------------|------|-----|
| Espresso / Coffee  | 9gr  | 3,- |
| Doppelter Espresso | 18gr | 4,5 |
| Cappuccino         | 9gr  | 3,5 |

**Spirits.**

|                               |     |     |
|-------------------------------|-----|-----|
| Dry Gin, Brandstifter 40%     | 2cl | 5,5 |
| Wodka, Brandstifter 40%       | 2cl | 5,5 |
| Comtal Armagnac V.S 40%       | 2cl | 5,5 |
| Papidoux Calvados V.S.O.P 40% | 2cl | 5,5 |

**Schnapserwachen / Fräulein Brösel**

|                        |     |     |
|------------------------|-----|-----|
| Haselnussgeist         | 2cl | 6,5 |
| Mandelgeist            | 2cl | 6,5 |
| Johannisbeergeist      | 2cl | 6,5 |
| Marillengeist          | 2cl | 6,5 |
| Vogelbeergeist         | 2cl | 6,5 |
| Erdnuss aus Österreich | 2cl | 6,5 |
| Petersilienwurzel      | 2cl | 7,- |
| Mohngeist              |     |     |

**Aperitif****Belsazar Tonic**

Belsazar Vermouth, Thomas Henry Tonic

9,-

**Negroni**

Vermouth Rosé, Campari, Tanqueray Gin

11,-

**Yuzu Bellini**MILZ Riesling Sekt brut nature,  
Yuzu Saft

11,5

**Seedlip Tonic**Citrus- / Herbal- / Aromatic, TH Tonic  
(Alkoholfrei)

9,5

Weitere wechselnde Offene Weine und  
Schaumweine auf Anfrage

0,1 / ab 7,- €

**Schäumendes**

MILZ Riesling Sekt brut nature „Leiterchen“  
Mosel 2018 9,5

VAUX Rose Réserve brut  
Rheingau 2019 12,5

DEUTZ, brut classic  
Champagne / Frankreich 14,5

**Offene Weine**

Zehn Morgen, Riesling „Steinberg“  
Nahe 2019 9,-

Milz, Riesling „Hofberg GG“  
Mosel 2019 10,5

Faiveley „Rully - Les Villeranges“  
Frankreich / Burgund 2018 9,5

Zeter „Sauvignon blanc Fumé“  
Pfalz 2020 9,-

Trautwein, „Grauburgunder Fohberg“  
Baden 2019 9,5,-

—  
Araldica „Barbaresco“ Corsini  
Italien / Piemont 2015 9,5,-

Ômina Romana „Hermes Diactorus I Rouge“  
Italien Lazio 2015 9,5

Thörle „Merlot & Cabernet Sauvignon Reserve“  
Rheinessen 2018 8,5