

## Menü

Snacks / Brot & aufgeschlagene Karamellbutter

I.

### **Salzgegarte Rote Beete**

Süßholz und Johannisbeere, Dillstaub und Beetensud

II.

### **Stör von den 25 Teichen**

Spreewald Tomate mit Dashigel, Favabohnen und Fichtenhippe

III.

### **Juvenil Ferkel**

Ferkelbäckchen mit Paprika, Fenchel und Wermut Traube

IV.

### **Confierter Kabeljau**

Eingelegter Blumenkohl, Rauchaal und Miso

V.

### **Onglet vom Black Angus Rind**

Gegrillter Lauch, Olivencreme und Cassis mit Staudensellerie

VI.

### **Kirschen von Bauer Riedel**

Kirschsorbet und Joghurtrahm, Krapfen und Buchweizen

Oder

### **Rohmilchkäse**

Comté, Maroilles fermier, gereifter Langres und Fourme d'Ambert mit Hagebutten - Zitronen Senf

## Menü Vegetarisch

Snacks / Brot & aufgeschlagene Karamellbutter

I.

### **Salzgegarte Rote Beete**

Süßholz und Johannisbeere, Dillstaub und Beetensud

II.

### **Gedörrte Tomate**

Kaffeegel & Tomatenjus mit Schafskäse und Kapern

III.

### **Pfifferlinge**

Blumenkohl und Pilzsud, Trüffel und Pumpernickel

IV.

### **Aubergine „SousVide“**

Joghurt - Gurkenemulsion, Rauch Mayo und Kartoffel

V.

### **Kohlrabi**

Erbse mit confiertem Eigelb und Nussbutter

VI.

### **Kirschen von Bauer Riedel**

Kirschsorbet und Joghurtrahm, Krapfen und Buchweizen

Oder

### **Rohmilchkäse**

Comté, Maroilles fermier, gereifter Langres und Fourme d'Ambert mit Hagebutten - Zitronen Senf

**5 Gänge 96,- (Ohne Gang 3) / 6 Gänge 112,-**

**Incl. Mineralwasser Prickelnd / Still**

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

**Bier.**

Brlø Helles	33cl	4,9
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	2cl	7,-

**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 12,5  
Rheingau 2018

DEUTZ, brut classic 15,5  
Champagne / Frankreich

**Offene Weine**

Van Volxem „Riesling Wiltinger“ 8,0  
Saar 2021

Milz „Riesling Hofberg GG“ 10,5  
Mosel 2020

Faiveley „Rully - Les Villeranges“ 10,5  
Frankreich / Burgund 2020

Zeter „Sauvignon blanc Fumé“ 9,-  
Pfalz 2020

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

—  
Araldica „Barbaresco Corsini“ 9,5,-  
Italien / Piemont 2018

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

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