

## Herzlich Willkommen

Genießen Sie einen vinophilen, kulinarischen Abend in entspannter Atmosphäre.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr Bruno, Julian & Team

### JULIAN'S EMPFEHLUNGSMENÜ

#### GERÄUCHERTER SELLERIE

Onsen Ei | Waldorfsalat | Feldsalat | Nüsse

\*\*\*\*\*

#### TOM KHA GAI

Gamba | Sprossen | Champignon

\*\*\*\*\*

#### KOTELETT VOM IBERICO

Gebackene Polenta | Paprika | Rauchmandeln

\*\*\*\*\*

#### GRIECHISCHER JOGHURT

Blutorange | Nüsse | Honig

79 €

inkl. Weinbegleitung (ein Glas je Gang)

139 €

### SAVE THE DATE:

Sa | 21. März | Winzerabend mit Vinaturel

Was Bio- & Biodynamisch? 4-Gang Menü inkl. Weine, Aperio, Wasser mit Sommelier Holger Klotz | 139 € p.P.

-ohne Weinbegleitung 89 € p.P.

So | 5. April | Ostern am Mittag & Abend

4-Gang Ostermenü 89 € p.P. oder a la Carte

-ohne Weinbegleitung 89 € p.P.-

## VORSPEISEN

### 2ERLEI KALBSKOPF

gebacken | mariniert | Feldsalat | Wurzelgemüse | Meerrettich

17

### SAIBLINGSTATAR

Wasabi | Kohlrabi | Saiblings Kaviar | Endivien

18

### FLUSSKREBSCOCKTAIL

Wildkräutersalat | Mango | Papaya | Dill

19

### BEETE VARIATION

Ziegenkäse | karamellisierte Nüsse | Mangold

18

### GERÄUCHERTER SELLERIE

Onsen Ei | Waldorfsalat | Feldsalat | Nüsse

16

## SUPPE

### TOM KHA GAI

Gamba | Sprossen | Champignon

12

### SCHAUMSÜPPCHEN VOM GELBEN PAPRIKA

Fermentierter Bärlauch | Bärlauch Knospen

10

## FÜR KINDER

Jedes Kind ist einzigartig.

Deshalb bereiten wir für Ihre kleinen und größeren Lieblinge individuelle Gerichte zu.

Sprechen Sie uns gerne darauf an.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.  
Bei Fragen zu Allergenen und Alternativen können Sie sich gerne an uns wenden.

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH

#### KALBSZUNGE

Madeirajus | Kartoffelpüree | Fingermöhren | Lauch

36

#### 2ERLEI OCHSE

Ochsenschwanzravioli | Champignon | Rote Beete | Meerrettich

39

#### KOTELETT VOM IBERICO

Gebackene Polenta | Paprika | Rauchmandeln

39

### FISCH

#### THUNFISCH

Wokgemüse | Sobanudeln | Miso-Ramen

39

#### WOLFSBARSCH IM GANZEN

Chorizo | Gnocchi | Bohnen | Tomate

36

### VEGETARISCH

#### GEBACKENE SELLERIE TASCHE

Crème | Staudensellerie | Apfel | Vanille

24

#### SCHLUTZKRAPFEN

Frischkäse | Spinat | Riesling Schaum | confierte Tomate

26

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.  
Bei Fragen zu Allergenen und Alternativen können Sie sich gerne an uns wenden.

## DESSERT

### GRIECHISCHER JOGHURT

Blutorange | Nüsse | Honig

12

### RHABARBER SCHEITERHAUFEN

Brioche | Vanilleschaum | Rhabarbersorbet

14

### KÄSEVARIATION VON AFFINEUR MAISON KOBER

Rohmilchkäse

5 Sorten | Brot | Feigensenf

17

### KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS

1 Macaron | 1 Espresso

7.90

## COCKTAIL EMPFEHLUNG

### SONHO DO BRASIL

Groselha | Wodka | Limette

12

### SPIRTUOSEN SPECIAL

Cachaca Weber Haus

6 Jahre im Fass

2cl            7€