

# LUNCH MENÜ

---

Snacks around the world

---

Sauerteig-Brot · Miso-Brot · Salz-Butter · Braune Butter

---

1

## Rote Bete

*Umeboshi Pflaume · Purple Curry · Rote Shiso*

22,00 €

*Pinot Noir Brut · Wein- und Sektgut Barth · Rheingau*

Glas 0,1l 13,00 €

*UPGRADE: Bio Gänseleber*

Menüpreis +15,00 €

2

## Flusszander

*Braune Butter · Kalbskopf · Grünkohl*

ZWG 33,00 € / HG 42,00 €

*2021 Hülsbach Pino Blanc Reserve · Weingut Heitlinger · Baden*

Glas 0,1l 9,00 €

3

## US Prime Beef

*Trüffeljus · Entenleber · Zwiebelcreme*

45,00 €

*2020 Dominique · Louisvale · Stellenbosch*

Glas 0,1l 8,00 €

*UPGRADE: Kagoshima A5 Wagyu*

Menüpreis +35,00 €

4

## Brombeere

*Blaumohn · Orangen-Rosmarin-Eis*

17,00 €

*2009 Eiserne Hand Gewürztraminer Auslese · Rappenhof · Rheinhessen*

Glas 0,05l 10,00 €

---

Sweet Souvenirs

---

# LUNCH MENÜ

---

Menü in 3 Gängen 57,00 €  
*(Rote Bete · Zander ODER Beef · Brombeere)*

Menü in 4 Gängen 74,00 €  
*(Rote Bete · Zander · Beef · Brombeere)*

*Eine individuelle Menüauswahl führt zu Anpassungen des Menüpreises.*

## ERWEITERUNGEN ZUM LUNCH

---

### Tristan Languste

*Krustentierschaum · Kopfsalat · Grapefruit*

Menüpreis +27,00 €

*2016 Saarriesling · Weingut Van Volxem · Mosel*

Glas 0,1l 11,00 €

### Räucher Aal

*Dashi Beurre Blanc · Beluga Amur · Eigelb*

Menüpreis +25,00 €

*2022 Kirschgarten Pinot Blanc VDP.GROSSE LAGE · Weingut Philipp Kuhn · Pfalz*

Glas 0,1l 15,00 €

### Käse Auswahl

*Maitre Affineur Waltmann · Fruchtsenf · Brot*

Menüpreis +14,00 €

*Treintjiewyn · Slowine · Breede River Valley*

Glas 0,05l 8,00 €