

MENU

3 Gang Menu
39 Euro pro Person

MEERÄSCHEN BOTTARGA

Bohne - Birne - Bier - Zwiebel

VOGTLÄNDISCHE PILZE IN ASPIK

Grüne Klöße - Kerbel - Kopfsalat

Plus: Sommertrüffel aus Italien 10g, 6,5 Euro

SYRNIKI

Tworog - Traube - Honigwabe

Wichtige Lieferanten für dieses Menü:

Bauer Heiko Reppin - Wolkensteiner Hof - Kuestlichkeiten - Markthalle9 -
Tartufodelre - Libken eV.

Wir arbeiten mit ausgewählten, lokalen und saisonalen Produkten.
Änderungen der einzelnen Zutaten behalten wir uns vor aufgrund von
unvorhersehbarer Naturereignisse, die Bauern und Feld beeinflussen können.

A LA CARTE

Bar Food.....

BUTTER UND BROT	4
OLIVEN	4
SARDINEN IN ÖL	7

A la Carte

WARMES BALDON SAUERTEIGBROT Knoblauch - Butter - Petersilie	5
WATTENSEE COCKLES Safran - Butter - Neuseelandspinat -	16,5
MAISKOLBEN Pflaume - Sumach - Zwiebel - Portulak	16
FANG DER WOCHE AUS DER NORDSEE	Preis nach Angebot
PARFAIT „Chefs Mood“	9,5

Wichtige Lieferanten für dieses Menü:
Bauer Heiko Reppin - Wolkensteiner Hof - Kuestlichkeiten

Wir arbeiten mit ausgewählten, lokalen und saisonalen Produkten.
Änderungen der einzelnen Zutaten behalten wir uns vor aufgrund von
unvorhersehbarer Naturereignisse, die Bauern und Feld beeinflussen können.

APERITIF

Drinks

ZWETSCHGE (GEKLÄRTER MILK PUNCH)

Espolon Tequila Noilly Prat Dry Zwetschgenbrand
Zitronensaft geklärt mit Milch 10

ESTRAGON

Stork Club Rye Whiskey Estragonblüten Estragongeist Soda 9

HOLUNDERBLÜTEN UND ANIS

Henri Bardouin Pastis St. Germain Böckenhoffs Edelkorn Limette 9

MUSCAT D'ALEXANDRE

Gelagerter Rum Muskateller Traubenbrand Zitrone Zuckersirup 9

BIENENWACHS

Gin Bienenwachs Grand Marnier Koriander 10

Klassiker sowie alkoholfreie Drinks machen wir gerne auf Anfrage.

TRINKEN

Prickelnd	0,1	0,75	Weiss	0,75
RIESLING SEKT BRUT			PIRI NATUREL RIESLING 2019	
Fritz Allendorf (RheingAU, DE)	5,5	32	Bianka und Daniel Schmitt (Rheinhessen, DE)	36
RADICE LAMBRUSCO 2019			KOREAA CUVÉE 2018	
Alberto Paltrinieri (Emilia Romagna, IT)	8	45	Judith Beck (Burgenland, AT)	40
(NOT SO) CRAZY CRAZY PET NAT 2018			GRÜNER VELTLINER 2019	
Martin Otto Wörner (Rheinhessen, DE)	9	52	Korab (Moravien, CZ)	42
MAX COCHUT CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU			JUHFARK 2015	
Famille Cochut (Tauxieres, FR)		69	Fekete (Somlo, BG)	40
Rosé offen	0,125	0,75	MALVAZIJA SELECTION 2015	
FREI.KÖRPER.KULTUR ROSÉ 1,0L 2018			Korenika & Moskon (Istrien, SI)	45
Bianka und Daniel Schmitt (Rheinhessen, DE)	6,5	52	CASA BELFI CUVÉE 2015	
SPÄTBURGUNDER ROSÉ 2018			Casa Belfi (Veneto, IT)	32
Fritz Allendorf (Rheingau, DE)	5,5	30	L'OISEAU ET LE BOUQUET MUSCAT 2018	
Weiss offen	0,125	0,75	Philippe Brand (Elsass, FR)	48
FREI.KÖRPER.KULTUR WEISS 1,0L 2018			LES BOUTONNIERS CHARDONNAY 2018	
Bianka und Daniel Schmitt (Rheinhessen, DE)	6,5	52	Céline & Steve Gormally (Jura, FR)	52
CHARTA RIESLING 2016			BRUTAL BIANCA ROSEANNE 2018	
Fritz Allendorf (Rheingau, DE)	6,5	32	Vega Aixalà (Conca de Barberà, ES)	44
Rot offen	0,125	0,75	SENTIS BLANCS GARNACHA BLANCA 2017	
FREI.KÖRPER.KULTUR ROT 1,0L 2018			Bodegas Puiggròs (Katalonien, ES)	54
Bianka und Daniel Schmitt (Rheinhessen, DE)	6,5	52	Rosé	0,75
QUERCUS PINOT NOIR 2015			RAW ZWEIGELT ROSÉ 0,5L 2018	
Fritz Allendorf (Rheingau, DE)	8	45	Eschenhof Holzer (Großriedenthal, AT)	20
Ein wechselndes Angebot an offenen Weinen findet ihr auf der Tafel. Das Personal berät euch gerne.			LA FEMME A QUI? CUVÉE 2019	
			Anders Frederik Steen (Ardèche, FR)	45
Unsere Weinkarte besteht aus Natur-, bionymisch-, und ökologisch angebauten Weinen von kleinen Produzenten. Die Weinkarte wird durch Neuzugänge und Jahrgangswechsel von uns regelmäßig aktualisiert.			LA GAMBA ROTLING 2019	
			Stefan Vetter (Franken, DE)	35
			Rot	0,75
			PUSTZA LIBRE 2019	
			Claus Preisinger (Burgenland, AT)	30
			OUT CUVÉE 2018	
			Judith Beck (Burgenland, DE)	35
			LA CIGALE CUVÉE 2017	
			Philippe Brand (Elsass, FR)	40
			GAMAYLEON 2018	
			Lisanne Van Son (Loire, FR)	45
			UNCUT SILLER 2019	
			Korab (Moravien, CZ)	45
			I KAO DA SI ANDEO MERLOT 2015	
			Weingut Budimir (Zupa, SRB)	45

TRINKEN

Bier 0,33

NOAM Hell 4
Berliner Berg Pale Ale 3,5
BRLO Naked 0% 3,5

Kaffee

Americano 2,8
Doppelter Espresso 3
Cappuccino 3,2
Cortado 2,8
Flat White 3,5

Iced Latte 4
Iced Choc 4
Espresso Tonic 3,5

Hafermilch 0,5

Tee

Kräuter • Aus dem Garten 3,5
Schwarz • Handgepflückt 3,5
Milky Oolong • Xian Tea 3,5
Chai Latte 4,5

Alkoholfrei

AQUA MONACO 0,33L
Sprudel • Still 2,5

AQUA MONACO 0,75L
Sprudel • Still 5,5

OSTMOST SCHORLE
Apfel • Rhababer 3,5

SPIRUM
Aronia Apfel Spirulina 3,8

LEMON DROP KOMBUCHA
Bouche 3,8

EISTEE
Hausgemacht 4,5

LIMONADE
Hausgemacht 4,5

DIGESTIF

Brände	4cl
MUSCAT D'ALEXANDRE Freimeisterkollektiv - Traubenbrand	9,5
HASELNUSS Fräulein Brösel	7,5
SCHWARZE JOHANNISBEERE Fräulein Brösel	7,5
AYUUK Empirical Spirits - Pasilla Mixe Chili	11
THE PLUM, I SUPPOSE Empirical Spirits - Pflaumenkern	10,5
FUCK TRUMP AND HIS STUPID FUCKING WALL Empirical Spirits - Habanero	10,5
Likör	
SPECKBIRNE Freimeisterkollektiv - Most und Brand aus Birne	10
Süsswein	
LA COSA - THE THING Bodegas Alfredo Maestro	6,5