

APERITIV-EMPFEHLUNG

Rosé, Tauss	€ 8,00
Franciacorta Brut Rosé oder Bianco, Il Mosnel	€ 8,90
Muskatellersekt, Harkamp	€ 5,70
Isabellafrizzante, Söll	€ 5,30
Hausgemachter Wermut	€ 4,10
Naturbier von der Brauerei Gratzner	
Johann Hermann Ludwig Diana Adelheid	€ 4,90
Thallers Hugo	
Isabellafrizzante, Hollersirup, Soda, Minze, Zitrone	€ 6,20
Vickis Passion	
Gölles Gin Passionsfrucht Orange	€ 9,00
Dodo on the rocks	
Wermut Tonic Heidelbeere Orange	€ 8,20
Verjus Hugo - alkoholfrei	
Verjus Frizzante Hollersirup Soda Minze Zitrone	€ 4,90
Hausgemachte Limonade nach Empfehlung	€ 4,90

Nektar aus der Region

Pfirsich | Marille | Zwetschke | Erdbeere | Birne
Apfel | Apfel-Aronia

MENÜ-AROMEN

Menü

4 Gänge:	€ 89
5 Gänge:	€ 99
6 Gänge:	€ 109
7 Gänge:	€ 119

Gedeck: € 6

Weinbegleitung

4 Gänge:	€ 43
5 Gänge:	€ 48
6 Gänge:	€ 55
7 Gänge:	€ 64

alkoholfreie Getränkbegleitung:

4 Gänge:	€ 29
5 Gänge:	€ 33
6 Gänge:	€ 36
7 Gänge:	€ 39

Bio-Gänseleber „ungestopft“	+ € 12
Perigord-Trüffel im Menü	+ € 12
jedes weitere Gramm Trüffel	€ 6
Käsegang	€ 11

Wir wünschen viel Vergnügen - Luis & Team



QR-CODE SCANNEN UND
NEWSLETTER ERHALTEN!

