

DEIN DINNER - 3 GÄNGE

GETRÄNKE

Weißwein:

2021 - Weißburgunder "vom Kalk", Gunderloch
Rheinhessen, Deutschland

Rotwein:

2020 - Chianti Rufina DOCG, Renzo Masi
Toskana, Italien

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 50€ p.P.
danach 15€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 70€ p.P.

VORSPEISEN

Bitter Salate **VEGAN**
Pampelmuse, Linsen, Kerne

Burrata **VEGETARISCH**
Hokkaido, Chili, Sauerteig

Hamachi **FISCH**
Tigermilch, Kurkuma, Chili
Aquakultur / Dänemark

Tatar vom Rind **FLEISCH**
Petersilie, Crème Fraîche, Eigelb
Freilandhaltung / Mecklenburg-Vorpommern,
Deutschland

HAUPTGERICHTE

Taco **VEGAN**
Mais, Rote Zwiebel, Koriander

Heilbutt **FISCH**
Kraut, Crémant, Speck
Wildfang / Nordsee

Roastbeef 200g **FLEISCH**
Gemüse, Cognac Jus
Freilandhaltung / Mecklenburg-Vorpommern,
Deutschland

BEILAGEN

Saisonales Gemüse

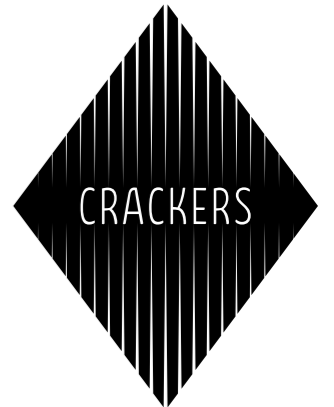
Kartoffelpüree

CRACKERS French Fries

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Frucht & Nüsse **VEGAN**
Granola, Amaranth, Kokos



DEIN DINNER - 4 GÄNGE

GETRÄNKE

Schaumwein als Aperitif:

2019 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay

Weißwein:

2020 - Sancerre, Domaine de la Jolive
Loire, Frankreich

Rotwein:

2019 - Château le Loup, Grand Cru, Saint-Émilion
Bordeaux, Frankreich

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 70€ p.P.
danach 20€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 90€ p.P.

VORSPEISEN

Bitter Salate **VEGAN**
Pampelmuse, Linsen, Kerne

Burrata **VEGETARISCH**
Hokkaido, Chili, Sauerteig

Hamachi **FISCH**
Tigermilch, Kurkuma, Chili
Aquakultur / Dänemark

Tatar vom Rind **FLEISCH**
Petersilie, Crème Fraîche, Eigelb
Freilandhaltung / Mecklenburg-Vorpommern,
Deutschland

SUPPE

Muskatkürbis **VEGAN**
Linsen, Walnuss, Paprika

HAUPTGERICHTE

Taco **VEGAN**
Mais, Rote Zwiebel, Koriander

Heilbutt **FISCH**
Kraut, Crémant, Speck
Wildfang / Nordsee

Ente **FLEISCH**
Pastrami, Kalettes, Mandarine
Freilandhaltung / Mecklenburg-Vorpommern,
Deutschland

BEILAGEN

Saisonales Gemüse

Getrüffeltes Kartoffelpüree

CRACKERS French Fries

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARISCH**
Quitte, Haselnuss, Vanille

UND SO FUNKTIONIERTS

1. Wähle zwischen dem 3- oder 4-Gänge-Menü aus.
2. Pro Gast aus jeder Kategorie ein Gericht zur Wahl
3. Saisonbedingte Änderungen sind möglich (bezieht sich auf das komplette Menü)
4. Für unser Service- und Küchenpersonal berechnen wir 8% Trinkgeld.
5. Aperitif, Digestif, Sekt, Champagner, Longdrinks und Cocktails nach Verbrauch.

YOUR DINNER - 3 COURSES

BEVERAGES

White wine:
2021 - Weißburgunder "vom Kalk", Gunderloch
Rheinhessen, Germany

Red wine:
2020 - Chianti Rufina DOCG, Renzo Masi
Tuscany, Italy

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 50€ p.p. afterwards
15€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 70€ p.p.

STARTERS

Bitter Salads **VEGAN**
Grapefruit, lentil, seeds

Burratina **VEGETARIAN**
Hokkaido, chili, sourdough

Hamachi **FISH**
Tigermilk, turmeric, chili
Aquaculture / Denmark

Tatar of Beef **MEAT**
Parsley, crème fraîche, egg yolk
Free-range / Mecklenburg Western Pomerania,
Germany

MAINS

Taco **VEGAN**
Mais, Rote Zwiebel, Koriander

Halibut **FISH**
Cabbage, Crémant, bacon
Wild-caught / North Sea

Roastbeef 200g **MEAT**
Vegetables, cognac jus
Free-range / Mecklenburg-Vorpommern, Germany

SIDES

Seasonal Vegetables

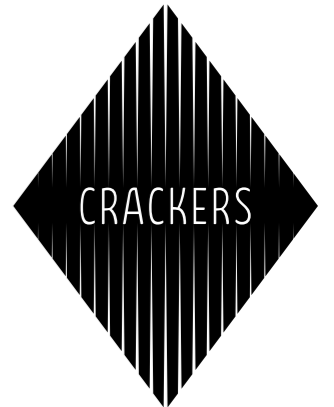
Potato Puree

CRACKERS French Fries

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Frucht & Nüsse **VEGAN**
Granola, Amaranth, Kokos



YOUR DINNER - 4 COURSES

BEVERAGES

Sparkling wine as aperitif:
2019 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay

White wine:
2020 - Sancerre, Domaine de la Jolive
Loire, France

Red wine:
2019 - Château le Loup, Grand Cru, Saint-Émilion
Bordeaux, France

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 70€ p.p. afterwards
20€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 90€ p.p.

STARTERS

Bitter Salads **VEGAN**
Grapefruit, lentil, seeds

Burrata **VEGETARIAN**
Hokkaido, chili, sourdough

Hamachi **FISH**
Tigermilk, turmeric, chili
Aquaculture / Denmark

Tatar of Beef **MEAT**
Parsley, crème fraîche, egg yolk
Free-range / Mecklenburg Western Pomerania,
Germany

SOUP

Muscat Pumpkin **VEGAN**
Lentil, walnut, paprika

MAINS

Taco **VEGAN**
Mais, Rote Zwiebel, Koriander

Halibut **FISH**
Cabbage, Crémant, bacon
Wild-caught / North Sea

Duck **MEAT**
Pastrami, flower sprouts, tangerine
Free-range / Ireland

SIDES

Seasonal Vegetables

Truffled Potato Puree

CRACKERS French Fries

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARIAN**
Quince, hazelnut, vanilla

AND THIS IS HOW IT WORKS

1. Choose between the 3- or 4-course menu.
2. Every guest can choose one dish out of each category
3. Seasonal changes are possible (regarding everything on this menu)
4. For our service and kitchen staff we charge 8% tip.
5. Aperitif, digestif, sparkling wine, champagne, longdrinks, cocktails as required