



SPARGEL CRÈME BRÛLÉE | WILDKRÄUTERSALAT | ZITRUS- HONIG | 15
2022 Roter Riesling | trocken | Weingut Wolkenberg | Brandenburg | 11

oder

BÄRLAUCH SUPPE | FETA TRAMEZZINI | 15
2023 SCALA Edition Etâge 28/29 | Weinhaus Siegmund & Klingbeil | Saale- Unstrut | 11



LACHS | SALZZITRONE | RISONI | TOMATE | OLIVE | DILL | 26
2024 Grauburgunder | DQW | trocken | Weingut Gussek | Saale- Unstrut | 11

oder

KALBSTAFELSPITZ | MEERRETTICH | KARTOFFELCRÈME | FRÜHLINGSGEMÜSE | 26
2023 Rotwein Cuvée | DQW | trocken | Weingut Proppe | Saale- Unstrut | 11

oder vegetarisch

SPARGELRAGOUT | POCHIERTES EI | WALDPILZVARIATION | BÈARNAISE | 26
2025 Weißburgunder | DQW | trocken | Weingut Pawis | Saale- Unstrut | 11



CARROT CAKE | MANDELMILCH- EIS | 15
2024 Kaatschener Dachsberg | Solaris Auslese | Weingut Zahn | Saale- Unstrut | 8

oder

INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL | HAUSGEBACKENES BROT | 15
2022 Chardonnay „New Style“ | trocken | Weingut Salzl | Burgenland | 8

ZWEI GÄNGE | VORSPEISE ODER DESSERT, HAUPTGANG 35 | BEGLEITWEINE 17
DREI GÄNGE | VORSPEISE, HAUPTGANG, DESSERT 45 | BEGLEITWEINE 24
VIER GÄNGE | VORSPEISE, SUPPE, HAUPTGANG ZUR WAHL, DESSERT 55 | BEGLEITWEINE 30

