



SCHNÜSCH

FINE-DINING

6 GANG MENÜ

FLO'S SMÖRREBRÖD
CRÊPES | GERÄUCHERTER LACHS | CRÈME FRAÎCHE



WINDSTILLE

AAL | GRÜNE SAUCE | KÜSTENKNOLLE
2021 | Weingut Sommer | Grüner Veltliner „Salz und Rauch“ | Burgenland

Heimatgruss von Konstantin



LEICHTE BRISE

KABELJAU | SPARGEL | RAPS | KAVIAR
2021 | Attis Bodegas y Vinedos | Alberino | Rias Baixas



STARKER WIND

ROCHENFLÜGEL | BLAUBEERE | GRÜNER SPARGEL | BÄRLAUCH
2021 | Cantina Terlan | Chardonnay Kreuth | Walker Bay

Heimatgruss von Florian

STÜRMISCHER WIND

WACHTEL | ESTRAGON | PAPRIKA | ZUCCHINI
2020 | Weingut Gruber | Pinot Noir "Black Vintage" | Weinviertel



STURM

WALDMEISTER | RHABARBER | TRINKJOGHURT VON DER JAMES FARM

Heimatgruss von Amelie



ORKAN

KOKOS | CURRY | RIBISEL
2021 | Weingut Zilliken | Saarburg Riesling feinherb | Mosel

SCHOKOLADENFINANCIER | SANDDORN
MANJARI | MANGO | KARDAMOM
POMPONETTE | HIMBEER | PISTAZIE

Menüpreis pro Person 150 €
Weinbegleitung pro Person 85 €