



SCHNÜSICH

FINE-DINING

BEST OF AMELIE

SPARGEL | GRAPEFRUITE | HASELNUSS
WASSERMELONE | OLIVENÖL



WINDSTILLE

GIN TONIC



LEICHTE BRISE

FENCHEL | GRÜNER APFEL | LIMETTE | ESTRAGON
2022 | Gut Hermannsberg | FINE Riesling feinherb | Nahe



FRISCHE BRISE

SÜSSE BROTZEIT | CRÈME FRAÎCHE VON DER JAMES FARM | BIRNEN
CHUTNEY



STARKER WIND

EARL GREY | HONIG | MILCH
2023 | Weingut Gruber | Gemischter Satz | Weinviertel



STÜRMISCHER WIND

FICHTE | HIMBEERE | PINIE | PILZE
2022 | Flo Busch | Petit Nympe Granche & Carignan | Languedoc



STURM

WHISKY | KIRSCHEN | PFEIFENTABAK | GERÄUCHERTE SCHOKOLADE
2003 | Blandy's | Bual Single Harvest Madeira | Portugal

FINANCIER | KARDAMOM | BLAUBEERE
MANJARI | MANGO | VANILLE

Menüpreis pro Person 85 €
Weinbegleitung pro Person 45 €