



SCHNÜSICH

FINE-DINING

VEGETARISCHES 6 GANG MENÜ

FLO'S SMÖRREBRÖD
CRÊPES | GERÄUCHERTER LACHS | CRÈME FRAÎCHE



WINDSTILLE

EI VON DER JAMES FARME | GRÜNE SAUCE | KÜSTENKNOLLE
2021 | Weingut Sommer | Grüner Veltliner „Salz und Rauch“ | Burgenland

Heimatgruss von Konstantin



LEICHTE BRISE

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



STARKER WIND

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

Heimatgruss von Florian

STÜRMISCHER WIND

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

2021 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 130 €
Weinbegleitung pro Person 85 €