



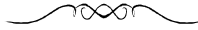
## **Degustationsmenü**

### **Wasser**

#### **Eismersaibling**

*Yuzu/Dill/Champignon*

*à la carte 28,50 €*

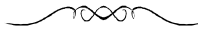


### **Erde**

#### **Duroc Schweinebacke & Kalbsbries**

*Topinambur/Trüffel/Apfel*

*à la carte 35,00 €*

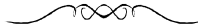


### **Meer**

#### **Kabeljau**

*Beete/Rettich/Senf*

*à la carte 30,00 €*

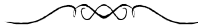


### **Wald**

#### **Reh**

*Berberitze/Quitte/Rosenkohl*

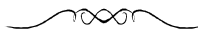
*à la carte 50,00 €*



### **Dicke Milch**

#### **Käse vom Maître Affineur Waltmann**

*à la carte 16,00 €*



### **Frucht**

#### **Birne & Nuss**

*à la carte 16,00 €*

*Auf Anfrage kochen wir für Sie auch vegetarisch oder vegan.*

3- Gang Menü 80,50 €

4- Gang Menü 89,00 €

5- Gang Menü 96,00 €

6- Gang Menü 104,00 €

  
*Benjamin Hof*



## Weindegustation

### „FREI“

*Paradisvogel*

*Nr. 14 Apfel - Topinambur  
PriSecco Manufaktur Jörg Geiger*

*Limonade a la St. Andreas*

*Orange Cherry*

*Nr.10 Mostbirnen mit wildem Holunder  
PriSecco –Manufaktur Jörg Geiger*

*Nr. 15 Mostbirne-Apfel-Kaffee  
PriSecco Manufaktur Jörg Geiger*

### „MIT“

*2013 Sancerre A.O.C.  
Domaine Patrick Girlaut  
Loire*

*2013 Weiss von Schwarz  
Spätburgunder Blanc de Noir trocken  
Martin Schwarz  
Sachsen*

*2012 Silvaner Siefersheim trocken  
Wagner Stempel  
Rheinhessen*

*2010 Brunello di Montalcino D.O.C.G.  
Altesino  
Toskana*

*2011 Traminer Auslese  
Schloss Proschwitz  
Sachsen*

*2010 Tre Filer V.D.T.  
Ca die Frati  
Lombardei*



*Benjamin Geiger*