

Menü

Maultaschen vom Kalb mit Kartoffel-Radieschensalat
und Schmelz-Zwiebel-Jus  

*15.5 €

2025 „Sippin Sunshine“ Cuvee, Weingut Hechtmann, Pfalz
oder

2024 Lieblingszero Bacchus trocken, Weingut Schwane, Pfalz [alkoholfrei](#)

Oktopus Sous vide, Tomaten-Risotto & Kimchi 

*16.5 €

2024 Silvaner, trocken, Weingut Gemünden, Nahe
oder

2024 Riesling “einer für alle“, trocken, Martin Schwarz, Meißen [alkoholfrei](#)

Rinder Onglet Sous vide gegart, Zuckerschoten, Pfifferlinge
Und Lausitzer Kartoffel-Stupperle, Jus  

*30.5 €

2024 Weißer Burgunder Achkarrer Schlossberg, trocken, Weingut St Remigius, Baden
oder

2025 EINS-ZWEI-ZERO Riesling Weingut Leitz, Rheingau [alkoholfrei](#)

Wassermelone, Sesam-Eis & Streusel, Muscovadocreme 

*13.5 €

2011 Riesling Alte Reben Beerenauslese edelsüß, Weingut Manz, Rheinhessen
oder

2025 4F Rose, trocken, Weingut Rodensteiner, Rheinhessen [alkoholfrei](#)

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)

3- Gang 61 €

3- Gang Weinbegleitung 24 €

4- Gang 72 €

4- Gang Weinbegleitung 32 €

* Kennzeichnungen in der Menüfolge gelten als a la carte Preise,

***alle Speisen können auch einzeln bestellt werden**

Menu

Veal Maultaschen Breaded with potato and  
radish salad and caramelized onion jus
*15.5 €

2025 „Sippin Sunshine“ Cuvee, Weingut Hechtmann, Pfalz
oder
Lieblingszero Bacchus trocken, Weingut Schwane, Pfalz [alcohol-free](#)

Octopus sous vide, tomato risotto & kimchi
*16.5 € 

2024 Silvaner, dry, Weingut Gemünden, Nahe
oder
2024 Riesling, dry, Martin Schwarz, Meißen [alcohol-free](#)

Beef onglet cooked sous vide, sugar snap peas, chanterelle
mushrooms and Lusatian potato dumplings, jus  
*30.5 €

2024 Weißer Burgunder Achkarrer Schlossberg, dry, Weingut St Remigius, Baden
oder
2025 EINS-ZWEI-ZERO Riesling Weingut Leitz, Rheingau [alcohol-free](#)

Watermelon, sesame ice cream & crumble,
Muscovado cream 
*13.5 €

2011 Riesling Alte Reben Beerenauslese edelsüß, Weingut Manz, Rheinhessen
oder
2025 4F rose, dry, Weingut Rodensteiner, Rheinhessen [alcohol-free](#)

Wine accompaniment (0.1 l per course)

3-course 61 €

3-course wine accompaniment 24 €

4-course 72 €

4-course wine accompaniment 32 €

* Markings in the menu are considered a la carte prices

***All dishes can also be ordered individually**