

Hofmeister - Menü

Gartengurke
mit Schafsjoghurt, Rettich und Senfsaat € 18,50

2021 Sauvignon Blanc, Markus Huber € 5,50

Brennesselsuppe
mit Rotgarnele und Zitronengras € 10,50

2018 TO, Velich € 8,20

Chicorée
mit Kichererbsen, Sesam und Holunderblüte € 18,50

2019 Muskat Ottonel Smaragd, Eder € 6,10

Steinbutt
mit Erbse, Kohlrabi und Yuzu € 31,50

2017 Rötgen "Große Lage", Heymann-Löwenstein € 11,70

Alte Milchkuh
mit Melanzani, Sardelle, Rucola € 31,50

2019 Grauburgunder Reserve, Allram € 10,90

2018 Pinot Noir „P“ Reserve, P. Achs € 13,00

Limette, Organic Vodka und Minze € 9,50

Erfrischung

Pistazie
mit Nougat und Kirsche € 15,50

2017 Trockenbeerenauslese Ried Zieregg, Tement € 9,90

4 Gänge € 69 / 5 Gänge € 79 / 6 Gänge € 89 / 7 Gänge € 99

Weinbegleitung € 46 / € 51 / € 56 / € 61

Gedeck € 4,90