



# BLAUER ESEL – FEIN AUFGETISCHT

## WINTERMENÜ

### **Gerstensalat**

Aubergine | Zucchini | Labneh

Paprika | Walnuss | Tahini

2023 | Chardonnay | Dom. Calmel & Joseph

Languedoc | Frankreich

\*\*\*

### **Riesengarnele in Basilikum**

Blumenkohlcreme | Krustentiersauce

Mandelcrunch

2022 | Silvaner | Weingut Wirsching

Franken | Deutschland

\*\*\*

### **Hirschrücken „Wellington“**

Hokkaido-Mousse | Pflaumenjus

Heidelbeeren

2020 | Côtes du Rhône | Familie Guigal

Côtes du Rhône | Frankreich

\*\*\*

### **Apfeltarte**

Schokoladen-Creme | Vanille-Eis

Haselnüsse

2015 | Gewürztraminer Auslese

Weingut Vollmer

Pfalz | Deutschland

4 Gänge | 78 €

Weinbegleitung | 24 €



# BLAUER ESEL – FEIN AUFGETISCHT

## VEGANES MENÜ

### **Gerstensalat**

Aubergine | Zucchini | Labneh  
Paprika | Walnuss | Tahini  
2023 | Chardonnay | Dom. Calmel & Joseph  
Languedoc | Frankreich

\*\*\*

### **Erbsenschaumsuppe**

Kokosmilch | Zitronengras  
Kaffirlimette | Galgant | Chili

\*\*\*

### **Bohnenvariation**

Ackerbohnen | Sojabohnen | Tofu  
Tomatenschaum | Bohnenkraut  
2022 | Silvaner | Weingut Wirsching  
Franken | Deutschland

\*\*\*

### **Pilzgarten**

Kräuterseitlinge | Buchenpilze  
cremige Polenta | Trüffelöl | Miso-Jus  
2020 | Merlot | Weingut Lergenmüller  
Pfalz | Deutschland

\*\*\*

### **Blattwerk**

Petti-Kohl | Grünkohl  
Rosenkohl | Kartoffel | Rotkraut-Sauce  
2020 | Touriga Nacional | Dorina Lindemann  
Alentejo | Portugal

\*\*\*

### **Schokolade & Pistazie**

Wildheidelbeer-Sorbet | Tonkabohnen-Creme  
2015 | Gewürztraminer Auslese | Weingut Vollmer  
Pfalz | Deutschland

4 Gänge | 75 €

(Ohne Bohnenvariation | Im Hauptgang: Blattwerk oder Pilzgarten)

Weinbegleitung | 18 €

5 Gänge | 89 €

(Ohne Bohnenvariation)

Weinbegleitung | 28 €

6 Gänge | 98 €

Weinbegleitung | 35 €

Eine alkoholfreie Getränkebegleitung haben wir vorbereitet.



# BLAUER ESEL – FEIN AUFGETISCHT

## MENÜ

### Rindertatar

Gebeiztes Eigelb | Shiso-Emulsion  
Eingelegte Schalotten  
2022 | Riesling Klassik | Weingut Ohlig  
Rheingau | Deutschland

\*\*\*

### Riesengarnele in Basilikum

Blumenkohlcreme | Krustentiersauce | Mandelcrunch  
2022 | Silvaner | Weingut Wirsching  
Franken | Deutschland

\*\*\*

### Perlhuhnbrust

Konfierter Lauch | Steinpilz-Sauce | Feige  
2022 | Spätburgunder rosé | Weingut Kauer  
Nahe | Deutschland

\*\*\*

### Fisch des Tages

Fenchel | Grüner Spargel  
Bouillabaise-Sauce | Tomaten | Kalamata-Oliven  
2018 | Riesling | Secret Sommelier Society  
Rheingau | Deutschland

\*\*\*

### Kalbsbäckchen

Artischocken à la Barigoule  
Kartoffel | Koriander-Karotte  
2020 | Côtes du Rhône | Familie Guigal  
Côtes du Rhône | Frankreich

\*\*\*

### Karamellierter Cheesecake

Vanille | Kardamom-Pflaume | Nougat-Eis  
2022 | Sauternes Grand Reserve  
Maison Kressmann  
Bordeaux | Frankreich

4 Gänge | 82 €

(Ohne Perlhuhn | Im Hauptgang: Fisch oder Kalbsbäckchen)

Weinbegleitung | 24 €

5 Gänge | 98 €

(Ohne Perlhuhn)

Weinbegleitung | 33 €

6 Gänge | 109 €

Weinbegleitung | 39 €

Eine alkoholfreie Getränkebegleitung haben wir vorbereitet.

