

Trinken

Essen

WEINBEGLEITUNG € 54,00

1 GRÜNER VELTINER „Horizont“

Herbert Zillinger, 2023, AT

2 CUVÉE La Montagne

Saint Juan du Barroux, 2020, FR

3 BIANCO DI AMPELAIA

Ampelaia, 2023, IT

4 RIOJA SIERRA

Cantabria, 2021, ESP

5 PINOT NOIR „Brut Rosé“

Juvé y Camps, ESP

6 RIESLING „Dreivierteltakt“

Martin Muthenthaler, 2023, AT

TEE BEGLEITUNG € 39,00

1 Earl Grey | Verjus | Thymian-Honig

2 Assam | Blutorange | Bitter

3 Zitronen-Verbene | Limette | Wacholder

4 Lapsang Souchong | Zwetschke | Zitrone

5 Genmaicha | Mandel | Cranberry

6 Chai | Schokolade | Orange

6 GANG MENÜ € 109.00

1 Rübe | Haselnuss | Spargel

2 Forelle | Karfiol | Safran

2 1/2 Radicchio | Purple Kimchi | Mais

3 Zwiebel | Soja | Ingwer

4 Rind | Mangold | Erdäpfel

4 1/2 Käse | Spätzle | Quitte

5 Zwetschke | Genmaicha | Mandel

6 Schokolade | Orange | Maroni

Das Kraus Team wünscht euch einen gemütlichen Abend!

Antonia, Daniel, Lucas & Vanessa

Drinks

WINE PARING € 54,00

1 GRÜNER VELTINER „Horizont“

Herbert Zillinger, 2023, AT

2 CUVÉE La Montagne

Saint Juan du Barroux, 2020, FR

3 BIANCO DI AMPELAIA

Ampelaia, 2023, IT

4 RIOJA SIERRA

Cantabria, 2021, ESP

5 PINOT NOIR „Brut Rosé“

Juvé y Camps, ESP

6 RIESLING „Dreivierteltakt“

Martin Muthenthaler, 2023, AT

TEA PARING € 39,00

1 Earl Grey | Verjus | Thyme-Honey

2 Assam | Bloodorange | Bitter

3 Lemon-Verbena | Lime | Juniper

4 Lapsang Souchong | Plum | Lemon

5 Genmaicha | Almond | Cranberry

6 Chai | Chocolate | Orange

Food

6 COURSE MENU € 109.00

1 Beetroot | Hazelnut | Asparagus

2 Trout | Cauliflower | Saffron

2 1/2 Radicchio | Purple Kimchi | Corn

3 Onion | Soy | Ginger

4 Beef | Swiss Chard | Potato

4 1/2 Cheese | Spätzle | Quince

5 Plum | Genmaicha | Almond

6 Chocolate | Orange | Chestnut

The Kraus Team wishes you a cozy and pleasant evening!

Antonia, Daniel, Lucas & Vanessa