

Trinken

Essen

WEINBEGLEITUNG € 59,00

1 CHENIN BLANC

Arnaud Lambert, 2023, FR

2 GRAUBURGUNDER „vom Kalkstein“

Seckinger, 2023, DE

3 SOUVIGNIER GRIS

Thomas Niedermayr, 2021, IT

4 „GAMAYOPTÈRE

Domaine Lienhardt, 2023, FR

5 GEWÜRZTRAMINER „Selida“

Tramin, 2024, IT

6 GRUSS AUS DEM SOMMER

TEE BEGLEITUNG € 39,00

1 Mango | Ananas | Chilli

2 Apfel | Karotte | Ingwer

3 Rooibos | Granatapfel | Rote Rübe

4 Oolong Orangenblüte | Birne | Bitter

5 Bancha | Mandarine | Honig

6 Yellow Dragon | Vanille | Zitrone

6 GANG MENÜ € 129.00

1 Kraut | Chilli | Kurkuma

2 Eismeersaibling | Kümmel | Bisque

3 Melanzani | Kampott Pfeffer | Topinambur

3 1/2 Sellerie | Harzweizen | Shiitake

4 Huhn | Wantan | Lauch

4 1/2 Rübe | Belper Knolle | Holunder

5 Sig | Malz | Brioche

6 Bergamotte | Chantilly | Mandel

Das Kraus Team wünscht euch einen gemütlichen Abend!

Antonia, Daniel, Lucas & Vanessa

Drinks

WINE PARING € 59,00

1 CHENIN BLANC

Arnaud Lambert, 2023, FR

2 GRAUBURGUNDER „vom Kalkstein“

Seckinger, 2023, DE

3 SOUVIGNIER GRIS

Thomas Niedermayr, 2021, IT

4 „GAMAYOPTÈRE

Domaine Lienhardt, 2023, FR

5 GEWÜRZTRAMINER “Selida“

Tramin, 2024, IT

6 GREETINGS FROM SUMMER

TEA PARING € 39,00

1 Mango | Ananus | Chili

2 Apple | Carrot | Ginger

3 Rooibos | Pomegranate | Beetroot

4 Oolong Orange Blossom | Pear | Bitter

5 Bancha | Mandarin | Honey

6 Yellow Dragon | Vanilla | Lemon

Food

6 COURSE MENU € 129,00

1 Cabbage | Chili | Turmeric

2 Arctic Char | Caraway | Bisque

3 Eggplant | Kampot Pepper | Jersualem Artichoke

3 1/2 Celeriac | Durum Wheat | Shiitake

4 Chicken | Wantan | Leek

4 1/2 Turnip | Belper Knolle Cheese | Elderberry

5 Sig | Malt | Brioche

6 Bergamot | Chantilly | Almond

The Kraus Team wishes you a cozy and pleasant evening!

Antonia, Daniel, Lucas & Vanessa