



o p e n m i n d e d c u i s i n e

lautet seit 2016 die Philosophie von Gastgeber Stefan Reinhardt, die Küchenchef Raphael Schünemann mit Hingabe zum Detail umsetzt.

Weltoffen und aufgeschlossen – getreu dieses kulinarischen Konzepts bringen wir eine mutige Kombination mit Einflüssen aus Europa, Japan und Korea auf den Teller und schauen dabei gerne über dessen Rand hinaus.

Nie dogmatisch, immer neugierig und vor allem: mit Lust auf neuen Kreationen.

W i r s c h r e i b e n G e r i c h t e

W a s e s M o n M e n ü

G r ü n z e l e n - B a i s e r

F o i z G r a s & B r i m c h e | D o b u r k u

T a t e r v o m R i n d e r f i l z

Kimchiwaffel | Sesam | gebeiztes Eigelb

Riesling | Bastei GG | 2020 | Gut Hermannsberg | Nahe

Nai Bai Cha | Grüntee | China

B r e t e n i s c h e r H u m m e r

Mango | Krupuk | Alpenkaviar

Riesling Alte Reben | 2020 | Weingut Hamm | Rheingau

Indian Peony | Weißer Tee Bio | Indien

H o k k a i d o K ü r b i s

Chili Koji | Ingwer

Scheurebe | Kabinett | 2021 | Heiligenblut | Rheinhessen

Hojicha | Grüntee Bio | Japan

W i l d f a n g L a c h s

Kohlrabi | Ponzu | schwarze Walnuss

Sparkling Sake | Junmai Ginjo | Ninki | Fukushima

Qi Lan | Oolong Tee | China

B r a n d e n b u r g e r R e h

in zwei Gängen serviert

A l l e s a u ß e r R ü c k e n & L e n d e

Szechuan | Ahorngurke | Weizen

Panobile | 2020 | Paul Achs | Burgenland

Tieguanyin | Oolong Tee | China

R ü c k e n & L e n d e

Wirsing | Knollenziest | Topinambur

That's Neiss rot | 2017 | Axel Neiss | Pfalz

Hong Yu Red Ruby | Schwarzer Tee | Taiwan

K ä s e a m S t i e l

Arare | Feige

Sake | Junmai Ginjo | Enter.Sake Silver | Aichi

Meiz han Hong Cha | Schwarzer Tee | China

S h i m e j i

Salzkaramel | Nougat | Buchweizen

Sidre | Argetlette Grand Cru | Eric Bordelet | Normandie

Tieguanyin | gerösteter Oolong Tee | China

P o w e r a n d | T o n k a b o h n e | K o k o s

Menü 129

ohne »Alles außer Rücken & Lende« und »Käse am Stiel« 96

Weinbegleitung 96 / 78

Teebegleitung, kalt gezogen und kalt serviert im Glas 64 / 48

W a s e s M o n M e n ü

vegetarisch

G r ü n k e r n - B a i s e r

R a u c h t e f u & B r i m c h e | D o b u r k u

T a t e r v o n d e r D a c k f r u t

Kimchiwaffel | Sesam

Riesling | 2020 | Scheuermann | Pfalz

Nai Bai Cha | Grüntee | China

K r a u t e r s e i t l i n g

Enoki | weißer Albatrüffel

Chardonnay | Schlossberg | 2020 | Axel Neiss | Pfalz

Laocong Shui Xiang | Oolong Tee | China

H o k k a i d o K ü r b i s

Chili Koji | Ingwer

Scheurebe | Kabinett | 2021 | Heiligenblut | Rheinhessen

Hojicha | Grüntee Bio | Japan

E r b s e

Zitronengras | Belper Knolle

Riesling | Ohligsberg Kabinett | 2021, Max Kilburg | Mosel

Genmaicha | Grüntee | Japan

B l u m e n k o h l

in zwei Gängen serviert

G e p i c k e l t e

Traube | Buchenholzrauch

Chardonnay | Grand Select | 2018 | Fritz Wieninger | Wien

Tieguanyin | Oolong Tee | China

L o t u s w u r z e l

Lotuswurzel | Langer Pfeffer | Onsen-Ei

Pinot Noir | Claire Rouche | 2020 | Felix Peters | Rheinhessen

Gong Mei | gereifter Weißer Tee | China

K ä s e a m S t i e l

Arare | Feige

Sake | Junmai Ginjo | Enter.Sake Silver | Aichi

Meiz han Hong Cha | Schwarzer Tee | China

R o s e n k o h l

Sesam | Amalfi Zitrone

Riesling | Kabinett Rausch | 2020 | Zilliken | Saar

Qi Lan | Oolong Tee | China

P o w e r a n d | T o n k a b o h n e | K o k o s

Menü 129

ohne »Gepickelten Blumenkohl« und »Käse am Stiel« 96

Weinbegleitung 96 / 78

Teebegleitung, kalt gezogen und kalt serviert im Glas 64 / 48