

Liebe Gäste!

Unsere beiden Menüs sind nicht fest vorgegeben,
sondern eine Empfehlung der Küche.

Gerne können Sie sich aus den beiden Menüs Gerichte
nehmen, und Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen.

Viel Vergnügen !

Ihr Team vom eins44

Dear guests!

Our two menus are not fixed,
but a recommendation of the kitchen.

You can choose dishes from both menus and create your
own menu.

Enjoy !

Your team of the eins44

MENUE 1

KOHLRABI

zedernüsse • riesling • senf

|

KABELJAU

lindenblüte • peperoni • traube

|

KOPFSALAT

artischocke • verbene • kapern

|

LAMMRÜCKEN

bohne • karotte • salzzitrone

|

BÜFFELMOZZARELLA

grüne tomate • physalis • mohn

|

ERDBEERE

crème fraîche • buchweizen • crémant rosé

MENUE 2

WAGYU RIND

römersalat • sprossen • schnittlauch

|

SPINAT

huhn • meerrettich

|

PIFFERLINGE

lardo • waldmeister

|

BACHSAIBLING

rhabarber • grüner spargel • schwarzer knoblauch

|

BLAUROTER UND BELPER KNOLLE

aprikose • holunderblüte • karotte

|

RADLER

zitrone • oxalis • malz

3-Gang 46.00 / 4-Gang 55.00 / 5-Gang 64.00 / 6-Gang 73.00

Weinbegleitung: 21.00 / 28.00 / 35.00 / 42.00

MENUE 1

KOHLRABI

cedar nuts • riesling • mustard

|

COD FISH

lime blossom • peperoni • grape

|

LETTUCE

artichoke • verbene • capers

|

SADDLE OF LAMB

beans • carrot • salt lemon

|

BUFFALO MOZZARELLA

green tomato • physalis • poppy

|

STRAWBERRY

crème fraîche • buckwheat • crémant rosé

MENUE 2

WAGYU BEEF

romaine lettuce • sprouts • chives

|

SPINACH

chicken • horseradish

|

CHANTERELLES

lardo • woodruff

|

SPECKLED TROUT

rhubarb • green asparagus • black garlic

|

BLAUROTER AND BELPER KNOLLE

apricot • elderflower • carrot

|

RADLER

lemon • oxalis • malt

3 COURSE 46.00/4 COURSE 55.00/5 COURSE 64.00/6 COURSE 73.00

Wine pairing: 21.00 / 28.00 / 35.00 / 42.00