

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

## MENÜ I

### KAROTTE

birkenholz • walderde • thymian

|

### STÖR

spargel • weizengras

|

### PETERSILIENWURZEL

fichtennadel • heu • kakao

|

### SCHWEIN

zwiebelgewächse • kamille

|

### MIMOLETTE

spinat • tomate • wildkräuter

|

### RHABARBER

leinsaat • weiße schokolade

## MENÜ II

### WACHTEL

sonnenblumenwurzel • spitzkohl

|

### MUSCHEL

sellerie • auster • zitrone

|

### LAMMHERZ

haselnuss • quitte

|

### KOHLRABI

porree • morchel • hanf

|

### ZIEGE

aubergine • dattel • pinienkerne

|

### ERDBEERE

dunkle schokolade • fenchel

4 GANG 59.00 | 5 GANG 69.00 | 6 GANG 79.00

JEDER WEITERE GANG 10.00

GETRÄNKEBEGLEITUNG 28.00 | 35.00 | 42.00

## MENUE I

CARROT  
birch wood • wood earth • thyme  
|  
STURGEON  
asparagus • wheat  
|  
PARSLEY ROOT  
spruce needle • hay • cocoa  
|  
PORK  
bulp plants • chamomile  
|  
MIMOLETTE  
spinach • tomato • herbs  
|  
RHUBARB  
linseed • white chocolate

## MENUE II

QUAIL  
sunflower root • pointed cabbage  
|  
MUSSEL  
cellery • oyster • lemon  
|  
LAMB HEART  
hazelnut • quince  
|  
KOHLRABI  
leek • morel • hemp  
|  
GOATCHEESE  
eggplant • dates • pine nuts  
|  
STRAWBERRY  
dark chocolate • fennel

4 COURSE 59.00 | 5 COURSE 69.00 | 6 COURSE 79.00

EACH ADDITIONAL COURSE 10.00

DRINK PAIRING 28.00 | 35.00 | 42.00