



*Jan Hoffmann*  
**POP-UP**

Aperitif-Empfehlung

Sektmanufaktur Schloss Vaux - Eltville, Rheingauer Réserve - Riesling Brut  
0,1 ltr. € 8,50 | 0,75 ltr. € 55

Fürstenberg Premium Pilsner | duftig . hopfig . herb  
0,33 ltr. € 4,90

## **FLORA | VEGAN**

**INSPIRIERT VON DER WUNDERBAREN VERONICA FERRES - DANKE DAFÜR!**

### **Eiszapfen | Rettich | Rhabarber | Schwarze Nuss**

€ 22

2020 Blanc trocken, Weingut Störrlein & Krenig, Franken 6,-€

\*\*\*

### **Gurke | Blumenkohl | Sojamilch | Dill**

€ 17

2020 Grüner Veltliner „Fass 4“ (aus der Magnum), Bernhard Ott, Wagram - Österreich 7,-€

\*\*\*

### **Kräutersaitling | Erbse | Johannisbeere | Kerbel**

€ 31

2020 Syrah „L'Appel des Sereines“ IGP, Domaine Villard, Rhône - Frankreich 7,-€

\*\*\*

### **Karotte | Sanddorn | Hafermilch | Grieß**

€ 14

2018 Cuvée Beerenauslese, Weingut Kracher, Neusiedlersee - Österreich 9,-€

Als Menü € 79

Optionale Weinbegleitung

29 € komplette Weinbegleitung | 0,1 ltr. je Wein - Dessertwein 5cl



*Joh Hoffmann*  
**POP-UP**

Aperitif-Empfehlung

Sektmanufaktur Schloss Vaux - Eltville, Rheingauer Réserve - Riesling Brut  
0,1 ltr. € 8,50 | 0,75 ltr. € 55

Fürstenberg Premium Pilsner | duftig . hopfig . herb  
0,33 ltr. € 4,90

## **FAUNA**

**Saibling | Erdapfel | Gurke | Perlzwiebel**

€ 24

2021 Silvaner Kabinett trocken Feuerstein „G“ Jürgen Hoffmann, Tauberfranken 7,-€

\*\*\*

**Risonudeln | Bärlauch | Kirschtomate | Bergkäse**

€ 21

2019 Manzoni Bianco „FÓRRA“ Alois Lageder, Vigneti delle Dolomiti - Südtirol 10,-€

\*\*\*

**Maishuhn | Spargel | Morchel | BBQ**

€ 40

2017 „Der Geistesblitz“ Blaufränkisch Reserve, Eichenwald Weine, Burgenland DAC -  
Österreich 10,-€

\*\*\*

**Erdbeer | Holunder | Waldmeister | Paprika**

€ 14

2019 Moscato d'Asti „La Caliera“ DOCG, Borgo Maragliano, Piemont 6,-€

Als Menü € 95

Optionale Weinbegleitung

33 € komplette Weinbegleitung | 0,1 ltr. je Wein - Dessertwein 5cl