

RESTAURANT

# KLUTH

## APERITIF | ALKOHOLISCH

---

WALDMEISTER PUNCH VODKA   ERDBEER SHRUB   KABINETT	12,00
ANDRES • 6670 ROSÉ EXTRA BRUT 2022   CUVÉE   DE PFALZ	10,00
DEUTZ • CLASSIC BRUT N/V   CUVÉE   FR CHAMPAGNE	15,00

## APERITIF | ALKOHOLFREI

---

VERJUS GARDEN GURKE   WONDERLEAF GIN   HOLUNDERBLÜTE	9,00
VON WIESEN • EISENKRAUT & QUITTE N/V   DE HESSISCHE BERGSTRASSE	8,50

## SNACKS

---

CARLINGFORD AUSTER XO SAUCE	STK. 6,50
POLENTA LAUCH   PAPRIKA   SONNENBLUMENKERN	STK. 5,00
TACO WAGYU BOLOGNESE   SAUERKRAUT   PIMIENTOS	STK. 6,50

Preise in € inkl. MwSt.

Allergene und/oder Unverträglichkeiten? fragt gern unser Team

# 'ET KÜTT WIE ET KÜTT'

NUR TISCHWEISE

---

<b>OMNIVORE</b> 6 GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ	85,00
<b>VEGETARISCH</b> 6 GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ	80,00

## GETRÄNKEBEGLEITUNG

0,1L/GLAS

---

<b>WEINBEGLEITUNG</b> 4 WEINE & WASSERFLATRATE	55,00
<b>ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG</b> 4 DRINKS & WASSERFLATRATE	45,00
<b>MIXED BEGLEITUNG</b> 2 WEINE & 2 DRINKS & WASSERFLATRATE	50,00

## A LA CARTE

---

<b>SALTY SNACKS</b> FERMENTIERT   EINGELEGT   GEGRILLT	P.P. 9,00
<b>KARTOFFELBRIOCHE</b> RICOTTA   BÄRLAUCH   WILDKRÄUTER	9,00
<b>SPARGEL</b> SCHWARZER KNOBLAUCH   WEISSES BOHNENMISO PREISELBEERE	19,00
<b>BOHNE &amp; ERBSE</b> CAVATELLI   BRENNESSEL   PECORINO SARDO	22,00
<b>STÖR</b> SCHWARZE ZITRONE   GURKE   KOMBU	26,00
<b>MAIRÜBE</b> KOJI   GREMOLATA   ZWIEBEL	28,00
<b>KALB</b> MANGOLD   PAPRIKA   NAAN-BROT	34,00
<b>SABINE'S ZIEGENKÄSE</b> 'FRENCH TOAST'   MISPEL   MAGNOLIE	16,00
<b>FENCHELBLÜTE</b> SCHAAFSJOGHURT   BLAUMOHN   HEIDELBEERE	15,00

Preise in € inkl. MwSt.

Allergene und/oder Unverträglichkeiten? fragt gern unser Team

RESTAURANT

# KLUTH

## APERITIF | ALCOHOLIC

---

WOODRUFF PUNCH VODKA   STRAWBERRY SHRUB   KABINETT	12,00
ANDRES • 6670 ROSÉ EXTRA BRUT 2022   CUVÉE   DE PFALZ	10,00
DEUTZ • CLASSIC BRUT N/V   CUVÉE   FR CHAMPAGNE	15,00

## APERITIF | NON - ALCOHOLIC

---

VERJUS GARDEN CUCUMBER   WONDERLEAF GIN   ELDERFLOWERS	9,00
VON WIESEN • VERBENA & QUINCE N/V   DE HESSISCHE BERGSTRASSE	8,50

## SNACKS

---

CARLINGFORD OYSTER XO SAUCE	PIECE 6,50
POLENTA LEEK   CAPSICUM   SUNFLOWER SEED	PIECE 5,00
TACO WAGYU BOLOGNESE   PIMENTOS   SAUERKRAUT	PIECE 6,50

Preise in € inkl. MwSt.

Allergene und/oder Unverträglichkeiten? fragt gern unser Team

## 'ET KÜTT WIE ET KÜTT'

---

OMNIVORE 6 COURSE SURPRISE MENU	85,00
VEGETARIAN 6 COURSE SURPRISE MENU	80,00

## PAIRING

---

WINE PAIRING 4 WINES & UNLIMITED WATER	55,00
NON ALOHOLIC PAIRING 4 DRINKS & UNLIMITED WATER	45,00
MIXED PAIRING 2 WINES, 2 DRINKS & UNLIMITED WATER	50,00

## A LA CARTE

---

SALTY SNACKS FERMENTED   PICKLED   GRILLED	P.P. 9,00
POTATOBRIOCHE RICOTTA   WILD GARLIC   HERBSALAD	9,00
ASPARAGUS BLACK GARLIC   WHITE BEAN MISO   CRANBERRY	19,00
FAVA BEANS & PEA CAVATELLI   PECORINO SARDO   NETTLE	22,00
STURGEON BLACK CITRON   CUCUMBER   KOMBU	26,00
TURNIP KOJI   GREMOLATA   ONION	28,00
VEAL MARIGOLD   CAPSICUM   NAAN - BREAD	34,00
SABINE'S GOAT CHEESE 'FRENCH TOAST'   MEDLAR   MAGNOLIA	16,00
FENNEL FLOWERS POPPY SEEDS   SHEEP YOGURT   BLUEBERRY	15,00

Prices in € incl. VAT.

Allergens and/or intolerances? Please feel free to ask our team.