

RESTAURANT

KLUTH

APERITIF | ALKOHOLISCH

BLOODY 'NEGRONI BLUTORANGE GIN VERMOUTH	11,00
KRACK • ROSÉ SEKT 2022 CUVÉE DE PFALZ	9,50
DEUTZ • CLASSIC BRUT N/V CUVÉE FR CHAMPAGNE	15,00

APERITIF | ALKOHOLFREI

ROSMARIN FIZZ WONDERLEAF GIN PREISELBEERE VERJUS	8,50
VON WIESEN • EISENKRAUT & QUITTE N/V DE HESSISCHE BERGSTRASSE	8,50

SNACKS

CARLINGFORD AUSTER XO SAUCE	STK. 6,50
COMTÉ - KROKETTEN GRÜNE SOSSE ADRETTA	STK. 5,00
LEBERPATÉ RHABARBER FOCACCIA	STK. 6,50

Preise in € inkl. MwSt.

Allergene und/oder Unverträglichkeiten? fragt gern unser Team

'ET KÜTT WIE ET KÜTT'

OMNIVORE 85,00
6 GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

VEGETARISCH 80,00
6 GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

GETRÄNKEBEGLEITUNG

WEINBEGLEITUNG 55,00
4 WEINE & WASSERFLATRATE

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG 45,00
4 DRINKS & WASSERFLATRATE

MIXED BEGLEITUNG 50,00
2 WEINE & 2 DRINKS & WASSERFLATRATE

A LA CARTE

SALTY SNACKS 9,00
FERMENTIERT | EINGELEGT | GEGRILLT

KARTOFFELBRIOCHE 9,50
EI | GEBRÄUNTE BUTTER | SCHNITTLAUCH

SPARGEL 19,00
LÖWENZAHN | BÄRLAUCH | KAROTTENÖL

BOHNE & ERBSE 22,00
CAVATELLIE | BRENNESSEL | PECORINO SARDO

SHORT RIB 25,00
CAVATELLI | SCHWARZER KÜMMEL | ERDBEERE

MAIRÜBE 28,00
KOJI | GREMOLATA | ZWIEBEL

STÖR 34,00
SCHWARZE ZITRONE | KOMBU | STRANDASTER

SABINE'S ZIEGENKÄSE 16,00
'FRENCH TOAST' | MISPEL | MAGNOLIE

BLAUMOHN 15,00
RHABARBER | SCHWARZE BIRNE | SAUERRAHM

Preise in € inkl. MwSt.

Allergene und/oder Unverträglichkeiten? fragt gern unser Team

RESTAURANT

KLUTH

APERITIF | ALCOHOLIC

BLOODY 'NEGRONI' BLOOD ORANGE GIN VERMOUTH	11,00
KRACK • ROSÉ SEKT 2022 CUVÉE DE RHEINHESSEN	9,50
DEUTZ • CLASSIC BRUT N/V CUVÉE FR CHAMPAGNE	15,00

APERITIF | NON-ALCOHOLIC

ROSMARIN FIZZ CRANBERRY WONDERLEAF GIN VERJUS	8,50
VON WIESEN • VERBENA & QUINCE NV DE HESSISCHE BERGSTRASSE	8,50

SNACKS

CARLINGFORD AUSTER XO SAUCE	PIECE 6,50
COMTÉ - CROQUETTES GREEN SAUCE ADRETTA	PIECE 5,00
LIVER PATÉ FOCACCIA RHUBARB	PIECE 6,50

Prices in € incl. VAT.

Allergens and/or intolerances? Please feel free to ask our 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 - ALCOHOLIC 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	9,00
POTATO BRIOCHE EGG BROWN BUTTER CHIVES	9,50
ASPARAGUS DANDELION WILD GARLIC CARROTOIL	19,00
BEANS & PEA CAVATELLI PECORINO SARDO NETTLE	22,00
SHORT RIB CAVATELLI BLACK CUMIN STRAWBERRY	25,00
TURNIP KOJI GREMOLATA ONION	28,00
STURGEON BLACK LEMON SEA ASTER KOMBU	34,00
SABINE'S GOAT CHEESE 'FRENCH TOAST' MEDLAR MAGNOLIA	16,00
POPPY SEEDS RHUBARB SOUR CREAM BLACK PEAR	15,00

Prices in € incl. VAT.
Any allergies or intolerances? Just ask our team.