



„Veganes Essen trifft vegane Weine“
Heritage Frankfurt meets Weingut Dreissigacker

Aperitif

Riesling Sekt Brut

Vatar

Veganes Tatar | Rote Beete | Jack Frucht | Kapern | Rauch | fermentierte Senfsaat
Grauburgunder QbA trocken

Spaghettikürbis

Grünkohl Pesto | Cashewnuss | Champignons
„Vintages“ Riesling trocken
Bechtheim Riesling QbA trocken

Croustillant

Aubergine | Soja-Joghurt | Cafe de Paris Crème | Sauce Verte
Westhofener Chardonnay QbA trocken
„Tonneau“ Weißburgunder trocken

Hung(a)ry

Portobello | Gulascharomen | Frühlingrübe | Saubohnen | Kräutersalat
Wunderwerk Spätburgunder trocken

Pecanuss | Sandorn | Orange