VEGANES MENU

AMUSE BOUCHE SURPRISE

GEMÜSEGARTEN „COLOMBI“

ODER

GEBRATENE ARTISCHOCKEN
schwarzer Knoblauch | San Marzano Tomate

KONFIERTER KOHLRABI
gelber Paprikasud | Knusperoliven | Wildkräuter

MILLE FEUILLE VOM BUTTERNUTKÜRBIS
weißer Trüffel | Herbsttrompeten | Vanille

AUFGESCHLAGENE CRÈME
VON VALRHONA « INSPIRATION FRAMBOISE »
Luftschokolade | Karamellgel | gefüllte Himbeeren
Schokoladenchips

5 GÄNGE EUR 159,00
4 GÄNGE EUR 125,00
3 GÄNGE EUR 98,00

VORSPEISEN	EUR
GEMÜSEGARTEN „COLOMBI“	30
GEBRATENE ARTISCHOCKEN schwarzer Knoblauch | San Marzano Tomate	32

HAUPTGERICHTE

KONFIERTER KOHLRABI gelber Paprikasud | Knusperoliven | Wildkräuter	42
MILLE FEUILLE VOM BUTTERNUTKÜRBIS weißer Trüffel | Herbsttrompeten | Vanille	48

DESSERT

AUFGESCHLAGENE CRÈME VON VALRHONA « INSPIRATION FRAMBOISE » Luftschokolade Karamellgel | gefüllte Himbeeren | Schokoladenchips	21

Ab sechs Personen
servieren wir ausschließlich ein für alle Gäste einheitliches Menü.

Die Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten
und Zusatzstoffe halten wir in einer separaten, schriftlichen Dokumentation für Sie bereit.