

## VEGANES MENU

AMUSE BOUCHE SURPRISE



GEMÜSEGARTEN „COLOMBI“

ODER

GEBRATENE ARTISCHOCKEN

schwarzer Knoblauch | Erbsen | Pommes Fondant



KONFIERTER KOHLRABI

Escabeche | Knusperoliven | Wildkräuter



BABA GHANOUSH

Wassermelone | Panisse | Olive



AUFGESCHLAGENE CRÈME

VON VALRHONA « INSPIRATION FRAMBOISE »

Luftschokolade | Karamellgel | gefüllte Himbeeren  
Schokoladenchips

5 GÄNGE EUR 152,00

4 GÄNGE EUR 125,00

3 GÄNGE EUR 98,00

## VORSPEISEN

EUR

GEMÜSEGARTEN „COLOMBI“

30

GEBRATENE ARTISCHOCKEN

32

schwarzer Knoblauch | Erbsen | Pommes Fondant

## HAUPTGERICHTE

KONFIERTER KOHLRABI

42

Escabeche | Knusperoliven | Wildkräuter

BABA GHANOUSH

48

Wassermelone | Panisse | Olive

## DESSERT

AUFGESCHLAGENE CRÈME

21

VON VALRHONA « INSPIRATION FRAMBOISE »

Luftschokolade

Karamellgel | gefüllte Himbeeren | Schokoladenchips

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.