VEGETARISCHES 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

DUNKLE SCHOKOLADE & KUMQUATS
Orangenhippen | Kumquats | Chantilly

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN

6 GÄNGE EUR 169,00
5 GÄNGE EUR 159,00
4 GÄNGE EUR 125,00
3 GÄNGE EUR 98,00

VORSPEISEN EUR

GEMÜSEGARTEN „COLOMBI“ 30

GEBRATENE ARTISCHOCKEN 32
schwarzer Knoblauch | San Marzano Tomate

HAUPTGERICHTE

KONFIERTER KOHLRABI 42
gelber Paprikasud | Knusperoliven | Wildkräuter

MILLE FEUILLE 48
VOM BUTTERNUTKÜRBIS
weißer Trüffel | Herbsttrompeten | Vanille

DESSERT

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

DUNKLE SCHOKOLADE & KUMQUATS 21
Orangenhippen | Kumquats | Chantilly

KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN ab 20

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.