

VEGANES MENU

AMUSE BOUCHE SURPRISE



GEPICKELTES GEMÜSE

Süßkartoffel | rote Bete | Wildkräuter

ODER

GEBRATENE ARTISCHOCKEN

Tomatenjus | Erbsen | Fèves



KONFIERTER KOHLRABI

sautierte Morcheln | Petersilie | Kohlrabisalat



SAUTIERTE PFIFFERLINGE

Escabeche | Spitzkohlroulade | Ofenpaprika
gegrillter grüner Spargel



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

GEPICKELTES GEMÜSE

Süßkartoffel | rote Bete | Wildkräuter

30

GEBRATENE ARTISCHOCKEN

Tomatenjus | Erbsen | Fèves

32

HAUPTGERICHTE

KONFIERTER KOHLRABI

sautierte Morcheln | Petersilie | Kohlrabisalat

42

SAUTIERTE PFIFFERLINGE

Escabeche

Spitzkohlroulade | Ofenpaprika | gegrillter grüner Spargel

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.