

## VEGANES MENU

AMUSE BOUCHE SURPRISE



GEPICKELTES GEMÜSE

Süßkartoffel | rote Bete | Wildkräuter

ODER

GEBRATENE ARTISCHOCKEN

Tomatenjus | Bärlauch | Erbsen | Fèves



KONFIERTER KOHLRABI

Sautierte Morcheln | Petersilie | Kohlrabisalat



BADISCHER SPARGEL

Kartoffelschaum | Kartoffelküchlein



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

GEPICKELTES GEMÜSE

Süßkartoffel | rote Bete | Wildkräuter

GEBRATENE ARTISCHOCKEN

Tomatenjus | Bärlauch | Erbsen | Fèves

## HAUPTGERICHTE

KONFIERTER KOHLRABI

Sautierte Morcheln | Petersilie | Kohlrabisalat

BADISCHER SPARGEL

Kartoffelschaum | Kartoffelküchlein

## DESSERT

AUFGESCHLAGENE CRÈME

VON VALRHONA „INSPIRATION FRAMBOISE“

Luftschokolade | Karamellgel | gefüllte Himbeeren

Schokoladenchips

EUR

30

32

42

48

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.