

VEGANES MENU

AMUSE BOUCHE SURPRISE



CARPACCIO VON BUNTEN TOMATEN

weißer Tomatenschaum | alter Balsamico | gegrillter grüner Spargel
Landbrotchips

ODER

GEBRATENE ARTISCHOCKEN

schwarzer Knoblauch | Fèves-Bohnen | Pommes Fondant



KONFIERTER KOHLRABI

Escabechesud | Knusperoliven | Wildkräuter



SAUTIERTE PFIFFERLINGE & KRAUSE GLUCKE

Aprikose | gegrilltes Lauchherz



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

CARPACCIO VON BUNTEN TOMATEN

30

weißer Tomatenschaum | alter Balsamico
gegrillter grüner Spargel | Landbrotchips

GEBRATENE ARTISCHOCKEN

32

schwarzer Knoblauch | Fèves-Bohnen | Pommes Fondant

HAUPTGERICHTE

KONFIERTER KOHLRABI

42

Escabechesud | Knusperoliven | Wildkräuter

SAUTIERTE PFIFFERLINGE

48

& KRAUSE GLUCKE

Aprikose | gegrilltes Lauchherz

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.