

VEGANES MENU

AMUSE BOUCHE SURPRISE



GEPICKELTES GEMÜSE

Süßkartoffel | rote Bete | Wildkräuter

ODER

ESPUMA

VON KONFIERTEM KNOBLAUCH & KARTOFFEL

glasierter Tanzpilz | Kapern | Liebstöckel



GERÖSTETER KOHLRABI

Schwarzwaldmiso | Kohlrabisalat | Safransauce

Knusperoliven | Wildkräuter



SAUTÉ VON MORCHELN & ARTISCHOCKE

Morchelsud | grüner Spargel



AUFGESCHLAGENE CREME
VON DUNKLER SCHOKOLADE

Luftschokolade | Karamellgel

Himbeeren | Himbeersorbet | Schokoladenchips

5 GÄNGE EUR 152,00

4 GÄNGE EUR 125,00

3 GÄNGE EUR 98,00

VORSPEISEN

EUR

GEPICKELTES GEMÜSE

30

Süßkartoffel | rote Bete | Wildkräuter

ESPUMA

32

VON KONFIERTEM KNOBLAUCH & KARTOFFEL

glasierter Tanzpilz | Kapern | Liebstöckel

HAUPTGERICHTE

GERÖSTETER KOHLRABI

42

Schwarzwaldmiso | Kohlrabisalat | Safransauce

Knusperoliven | Wildkräuter

SAUTÉ VON MORCHELN & ARTISCHOCKE

48

Morchelsud | grüner Spargel

DESSERT

AUFGESCHLAGENE CREME

21

VON DUNKLER SCHOKOLADE

Luftschokolade | Karamellgel

Himbeeren | Himbeersorbet | 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.