

VEGANES MENU

AMUSE BOUCHE SURPRISE



GEPICKELTES GEMÜSE

Süßkartoffel | rote Bete | Wildkräuter

ODER

BADISCHES LANDBROT

Baba Ghanoush | konfierte Kirschtomaten
provenzalisches Olivenöl



KONFIERTER KOHLRABI

Schwarzwald-Miso | fermentierter Kohlrabisalat
Safransauce | Knusperoliven | Wildkräuter



BADISCHER SPARGEL

Bärlauchespuma
gefüllte Morcheln | grüne Spargelspitzen | mariniertes Spargel



AUFGESCHLAGENE CREME
VON DUNKLER SCHOKOLADE

Luftschokolade | Karamellgel
gefüllte Himbeere | 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

BADISCHES LANDBROT

32

Baba Ghanoush | konfierte Kirschtomaten
provenzalisches Olivenöl

HAUPTGERICHTE

KONFIERTER KOHLRABI

42

Schwarzwald-Miso | fermentierter Kohlrabisalat | Safransauce
Knusperoliven | Wildkräuter

BADISCHER SPARGEL

48

Bärlauchespuma
gefüllte Morcheln | grüne Spargelspitzen | mariniertes Spargel

DESSERT

AUFGESCHLAGENE CREME

21

VON DUNKLER SCHOKOLADE

Luftschokolade | Karamellgel
gefüllte Himbeere | 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.