

VEGETARISCHES 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



GEEISTE VANILLECREME

Schokolade | Exotiksorbet | karamellierte Ananas



KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER

6 GÄNGE EUR 169,00

5 GÄNGE EUR 152,00

4 GÄNGE EUR 125,00

3 GÄNGE EUR 98,00

VORSPEISEN

EUR

GEPICKELTES GEMÜSE

Süßkartoffel | rote Bete | Wildkräuter

30

BADISCHES LANDBROT

Baba Ghanoush | konfierte Kirschtomaten
provenzalisches Olivenöl

32

HAUPTGERICHTE

KONFIERTER KOHLRABI

Schwarzwald-Miso | fermentierter Kohlrabisalat | Safransauce
Knusperoliven | Wildkräuter

42

BADISCHER SPARGEL

Bärlauchespuma
gefüllte Morcheln | grüne Spargelspitzen | mariniertes Spargel

48

DESSERT

AUFGESCHLAGENE CREME

VON DUNKLER SCHOKOLADE

Luftschokolade | Karamellgel
gefüllte Himbeere | Schokoladenchips

21

GEEISTE VANILLECREME

Schokolade | Exotiksorbet | karamellierte Ananas

21

KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER

ab 20

**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.