

# WE LOVE VEGI MENÜ

HEIRLOOM TOMATEN-BROTSALAT  
Alter Balsamico | Buratta | Focaccia | Tomatensorbet

*TOMATO BREAD SALAD*  
*Old balsamic vinegar | Buratta | tomato sorbet*

2021 CALAFURIA ROSÉ, SALENTO, ITALIEN

—  
GEGRILLTER KRÄUTERSEITLING  
Melonen-Paprikasud | Puffreis | Gemüsetatar | Lauchöl

*GRILLED KIND OYSTER MUSHROOMS*  
*Melon-paprika stock | puffed rice | vegetable tatar | leek oil*

2021 BEFORT, SAUVIGNON BLANC, MOSEL

—  
PFIFFERLING RISOTTO  
Grüner Spargel | Ofentomate | Nussbitterschaum | Belper Knolle

*CHANTERELLES RISOTTO*  
*Green asparagus | tomato | brown butter foam | Belper Knolle*

2018 CHATEAU LES CROSTES, CUVÉE PRESTIGE, FRANKREICH

—  
GESCHMORTER PFIRSICH  
Vanilleespuma | Lavendel | karamellisierter Quinoa | Sauerrahmeis

*BRAISED PEACH*  
*Vanilla foam | lavender | sour cream ice cream*

RUGGERI, PROSECCO ROSÉ

**3 GANG MENÜ € 65**  
**WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 21,-**

**4 GANG MENÜ € 75**  
**WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 28,-**