

WE LOVE VEGI MENÜ

TATAR VON DER ARTISCHOCKE
Erdnuss-Limettensauce | grüner Apfel | Lauchöl

ARTISCHOCKE TARTARE
Peanut-lime sauce | green Apple | Leek oil



HAUSGEMACHTE RICOTTA RAVIOLI
Birnenpüree | Salbei | Nussbitterschaum

HOMEMADE RICOTTA RAVIOLI
Pear puree | sage | brown butter



ROTE BETE RISOTTO
Rosenkohl | Meerrettichschaum | Belper Knolle

BEETROOT RISOTTO
Brussels sprouts | horseradish foam | Belper Knolle



SCHOKOLADEN-NOUGAT-SÜNDE
Bisquit | Nougatmousse | Schokoladenespuma | Blutorangensauce

CHOCOLATE-NOUGAT-SIN
Biscuit | nougat mousse | chocolate foam | blood orange sauce

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

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