

WE LOVE VEGI MENÜ

GESCHMORTE URKAROTTE

Pumpnickelerde | Topinamburespuma | Rote Bete Vinaigrette

BRAISED CARROTS

Rye bread | Jerusalem artichoke foam | Beetroot Vinaigrette



HAUSGEMACHTE MARONENGNOCCHI

Petersilienwurzel | Nußbitterschaum | Belper Knolle

HOMEMADE CHESTNUT GNOCCHI

Parsley root | Brown butter | Belper Knolle cheese



CREMIGES SAFFRAN RISOTTO

Glasierte Prinzess Bohnen | Schwarzwurzeln | Parmigiano Reggiano

CREAMY SAFFRON-RISOTTO

Glazed princess beans | Salsify root | Parmigiano Reggiano



PISTAZIEN-VANILLE-GATEAU

Kumquats | Mandarinen-Sorbet

PISTACCHIO VANILLA GATEAU

Kumquats | mandarin sorbet

3 GANG MENÜ € 65
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 24,-

4 GANG MENÜ € 75
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 32,-