

# CHEF-MENÜ

BUNTER SPARGELSALAT  
Cremige Burrata | Rucola | Basilikum-Pesto



BÄRLAUCH-KOKOS-SÜPPCHEN  
Tomaten | Lardo | Wildkräuter



ROSA GEBRATENES LAMMKAREÉ  
Shiitake | Miso-Süßkartoffel | Five-Spice-Sauce



RHABARBER-HIMBEER-STRUDEL  
Ruby-Ganache | Geschmorter Rhabarber | Vanille-Eis

3 GANG MENÜ € 80  
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 24

4 GANG MENÜ € 90  
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 32

# WE LOVE VEGI MENÜ

BUNTER SPARGELSALAT  
Cremige Burrata | Rucola | Basilikum-Pesto



BÄRLAUCH-KOKOS-SÜPPCHEN  
Tomaten | Wildkräuter



GEFÜLLTER PORTO BELLO PILZ  
Cous Cous | Feta | Granatapfel | Vegetarische-Jus



RHABARBER-HIMBEER-STRUDEL  
Ruby-Ganache | Geschmorter Rhabarber | Vanille-Eis

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

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