

REGIONAL MENÜ

3/26
VEGAN

HAPPEN

Baiser & Tomate
Poffertjes & Mayo
Zwiebelkuchen & Creme

Gelbe Beete
Nussöl & Säure

Rote Beete
Topinambur & Schaum

BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchöl

Bohne & Erbse
Erdnuss, XO Sauce & Petersilienwurzel

Kräuterseitling
Tomate, Aronia & Wildkräuter

Gnocchi
Kartoffel, "Carbonara" & Schnittlauch

Kohlrabi
Gurke, Apfel, Walnuss & Hafer

Fenchelsuppe
Hafer & Petersilie

UPGRADE SIGNATURE DISH
Vegane Foie Gras 10 €

Geschmorter Sellerie
Blumenkohl

PRE DESSERT
Birnensorbet

Mousse, Mirabelle & Kirsche

6-Gang 70 € ohne Gnocchi & Fenchel
8-Gang 90 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung
6 Gang 38 € | 8 Gang 48 €

Die Menüs sind sorgfältig ausgewählt und zusammengestellt,
daher sind Änderungen oder der Austausch einzelner Gänge nicht möglich.
Auf Allergene kann am reservierten Abend leider keine Rücksicht mehr genommen werden.