

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

Carbonara
Nudeln & Schnittlauch

Kohlrabi
Gurke, Apfel, Walnuss & Hafer

geräucherte Fenchelsuppe
(Kaviar) & Petersilie

UPGRADE SIGNATURE DISH
Vegane Foie Gras 10 €

Geschmorter Sellerie
Blumenkohl

PRE DESSERT
Birnensorbet

Mousse, Mirabelle & Kirsche

6-Gang 70 € ohne Carbonara & geräucherte Fenchelsuppe
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.

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

Carbonara
Nudeln & Schnittlauch

Kohlrabi
Gurke, Apfel, Walnuss & Hafer

geräucherte Fenchelsuppe
(Kaviar) & Petersilie

UPGRADE SIGNATURE DISH
Vegane Foie Gras 10 €

Geschmorter Sellerie
Blumenkohl

PRE DESSERT
Birnensorbet

Mousse, Mirabelle & Kirsche

(nur am Mittwoch und Donnerstag) 4-Gang 54 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung
4 Gang 24 €

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.